REVUE DE VITICULTURE

LE PROBLEME DE LA VIGNE ET DU VIN (1)

Valeur hygiénique et alimentaire des vins d'origine et des vins omnibus. — Jusqu'ici, nous avons vu prédominer l'économique dans les fluctuations de prospérité et d'épreuves de la vigne et du vin depuis 80 ans. Il semble que la technique n'a joué qu'un rôle secondaire.

Des faits nouveaux tendent à la mettre au premier plan. Ils portent sur la connaissance plus approfondie des vins naturels et sur l'influence du vin dans l'hygiène alimentaire.

L'analyse des vins telle qu'elle est couramment pratiquée est surtout conventionnelle. Elle n'en mesure que le squelette et la plastique générale, sans en pénétrer la sensibilité. L'extrait sec, l'acidité totale, fixe ou volatile, les cendres, sont des appréciations globales d'éléments très divers. Ces dosages et celui de l'alcool constituent actuellement les bases essentielles de l'appréciation des vins par les laboratoires. S'ils donnent des indications grossières, qui ont grand besoin d'être améliorées, sur la loyauté des vins, il est évident qu'ils sont impuissants à distinguer dans les vins leurs qualités organoleptiques et leur valeur hygiénique et qu'ils ne peuvent permettre de discerner leur origine.

Il en résulte, ainsi que nous l'avons montré au cours de cette étude, qu'en face de cette insuffisance, les fraudeurs ont vraiment des moyens trop faciles, surtout en dehors de la métropole, d'échapper à la répression, en donnant satisfaction à des règles par trop simplistes. La faute n'en est-elle pas quelque peu aux intéressés, aux vignerons, qui ne s'inquiètent pas assez de donner aux laboratoires les moyens matériels pour effectuer dans cette voie les recherches qui pourraient être fructueuses ?

Il en résulte encore que les vins d'origine ne trouvent aucun appui auprès des laboratoires pour la défense de leurs prérogatives et de leurs droits.

Le problème est posé de chercher à caractériser, non plus les éléments qui se retrouvent dans tous les vins, mais les substances délicates qui les distinguent entre eux, originaires des raisins et transmises dans les vins, les unes assez abondantes, les autres rares, mais toutes exerçant sur nos sens des impressions particulières.

(1) Voir *Revue*, numéros 1857, 1858, 1862 et 1863, pages 81, 104, 186 et 208.

Ce travail est commencé. C'est dans les matières colorantes, dans les produits essentiels, dans certaines substances organo-minérales, en s'aidant des méthodes physiques qu'on progressera dans cette voie féconde.

Or, on peut affirmer déjà que ces substances délicates peuvent être dissociées et détruites par les coupages inconsidérés et par les opérations trop brutales couramment employées dans l'industrialisation moderniste ; le but immédiat qu'on y poursuit est de donner aux vins très rapidement, une stabilité définitive ; mais on ne se soucie pas que le vin est, par ce fait, décapité de ses qualités essentielles les plus originales et les plus marquées.

Les biologistes ont commencé à étudier le vin au point de vue de son action sur l'organisme. Ils ont déjà révélé des faits remarquables, bien que ces études débutent à peine. Il ne m'est pas loisible de développer ici ce sujet très vaste. Signalons seulement l'influence des éléments organo-phosphorés découverts récemment dans les raisins et dans les vins sous des formes nouvelles, la présence de la microradioactivité qui se relierait dans les raisins et dans les vins comme dans les eaux minérales à des associations minérales fragiles, enfin la présence de certaines vitamines, plus marquée dans les raisins que dans les vins.

Les biologistes et les œnologues n'ont-ils pas le devoir étroit d'étudier l'origine et les transformations de ces éléments précieux au cours de la vinification et des manutentions du vin ?

Il n'est pas douteux que les coupages hétéroclites, en rompant les équilibres, les oxydations brutales, le chauffage, et d'autres opérations pratiquées sans respect pour l'organisme si sensible du vin, siège de lents et perpétuels changements, dissocient les organophosphates, modifient les associations minérales radioactives, détruisent les vitamines.

Au point de vue de l'hygiène alimentaire, comme au regard des propriétés organoleptiques caractéristiques des vins d'origine, la préparation des vins composés par le façonnage de l'industrie moderne est une barbarie qui enlève aux vins le meilleur de leur valeur et de leur qualité.

Nous ne pouvons avancer que les substances délicates qui donnent aux vins d'origine leur arome et leur sève aient par elles-mêmes une action dans les effets alimentaires, hygiéniques et psychiques des vins sur l'organisme humain ; mais on peut relever une sorte de synchronisme entre les unes et les autres ; on peut noter que les mêmes causes et les mêmes manœuvres sont capables de détruire les éléments subtils qui frappent nos papilles et les éléments précieux auxquels les biologistes ont tendance à attribuer les remarquables propriétés du vin comme boisson.

Ceci explique la grande supériorité des vins d'origine sur les vins omnibus standardisés. Nous répétons à nouveau : le pinard était du vin d'origine.

La nature prévoyante et pleine de sollicitude, en stimulant notre gourmandise, nous dispense harmonieusement ses trésors et ses bienfaits. Le vin neutre, sans vice ni vertu, sans origine et sans patrie, est une injure à la nature bienfaisante.

Les atténuations aux irrégularités des récoltes. — Nous avons observé com-

bien, dans le passé, la possibilité de reporter sur des années moins généreuses l'excédent des grosses récoltes a servi de régulateur à l'économie de la vigne et du vin, et les troubles qu'a engendrés la suppression ou l'atténuation de cette possibilité. Elle s'est manifestée sous deux formes : la libre distillation et la libre utilisation de l'alcool, ou bien la constitution de stocks de vin.

Dans les changements survenus depuis la guerre, on doit signaler que l'industrialisation du façonnage et de la vente des vins sous la forme de vins standardisés est tout à fait hostile à la constitution de stocks de vins. Les grandes Sociétés dont nous avons vu l'importance grandissante n'achètent guère qu'à mesure de leurs besoins et souvent ne possèdent des réserves que pour un mois ou deux quand arrive la récolte nouvelle.

A toutes les preuves que nous avons rapportées de l'intérêt qui s'attache au développement du commerce des vins d'origine s'ajoute la participation très appréciable qu'il apporte à la constitution des stocks d'une année à l'autre. Ces vins n'acquièrent la plénitude de leur valeur et ne sont bien dépouillés qu'à l'âge de 6 mois ou un an. C'est dans ces conditions que les livrent les négociants qui expédient à la clientèle bourgeoise et les maisons sérieuses qui vendent en bouteilles, dans les régions consommatrices, des vins de choix et des vins fins.

Les vins spécialisés dont le commerce se développe, mousseux, vins de liqueur, vermouths, apéritifs de vins, etc., contribuent aussi à constituer des stocks importants et à atténuer, par conséquent, pour les catégories de producteurs qui les alimentent, les inconvénients bien caractérisés des surproductions temporaires.

Pour les vins courants, et surtout pour les petits vins des plaines à grands rendements, il ne peut être question de stocker les vins : cela exigerait un accroissement onéreux des cuves ou foudres de logement et leur conservation est beaucoup plus aléatoire.

C'est la distillation et le marché des alcools de bouche qui doivent assurer le tampon régulateur.

Les distilleries coopératives dont nous avons parlé se sont grandement multipliées depuis la guerre, surtout dans les régions de grosse production. Le maintien du régime provisoire de l'alcool établi par la loi du 30 juin 1916 leur est favorable. On peut donc affirmer que la distillation des vins, dans sa nouvelle manière, est capable de jouer le rôle bienfaisant que remplissait avant la loi de 1900 la libre distillation et le vinage à la cuve. Mais il y manque encore un organisme complémentaire.

Distiller beaucoup de vin à la suite d'une grosse récolte ne ferait que transposer sur le marché des alcools de bouche l'engorgement causé sur le marché des vins par cette surproduction passagère. L'abondance des vignes et celle concordante des pommiers suffiraient à avilir le cours des alcools.

Heureusement, il est beaucoup moins encombrant, beaucoup plus facile et beaucoup plus sûr de conserver de l'alcool que de conserver du vin.

Les fédérations de distilleries coopératives envisagent la création d'entrepôts

régulateurs. Attendront-elles qu'une nouvelle crise frappe la viticulture pour réaliser ce dessein ? C'est à craindre !

Ces organismes auraient d'ailleurs une autre conséquence heureuse : en régularisant le cours des alcools, ils procureraient aux industriels qui sont les usagers de l'alcool une sécurité dans l'avenir qui est un élément primordial d'activité, et ils donneraient un grand élan aux débouchés des esprits de vins et de fruits. La création de ces organismes donnerait aux vignerons la maîtrise du marché des alcools de bouche.

Conclusions

La perspective de la vie économique de la vigne et du vin, telle que nous venons de l'observer à la lumière du passé, montre qu'il y a aux inquiétudes actuelles d'autres causes que l'extension continue du vignoble algérien et l'afflux des vins étrangers, lesquels ne sont que des conséquences particulières d'autres impulsions initiales.

Les dérèglements des usages du commerce, issus des habitudes néfastes de la période phylloxérique, imprègnent encore l'économie de l'industrie du vin de leur atavisme perfide et malsain et incitent la culture à contrefaire la nature.

Les efforts efficaces de la répression de la fraude dans la métropole l'ont chassée au dehors, où elle se donne libre cours, en masquant ses produits avant de les présenter à nos frontières, de manière à tromper une surveillance souvent impuissante ou insuffisamment armée.

En France, à la fraude d'antan tend à se substituer une déformation de la culture de la vigne qui vise à lui faire donner des produits surabondants, inutilisables par eux-mêmes, mais accueillis dans les coupages, augmentant démesurément le volume des vins dits naturels, lesquels prennent la place de bons vins d'origine qui sont délaissés.

Si l'on veut éviter des cataclysmes, il faut mettre le fer rouge dans la plaie de ces pratiques déplorables, interdire la circulation des vins — ou soi-disant tels — qui ne peuvent normalement être acceptés comme boisson, qu'il s'agisse de petis vins anormaux ou débiles, de verjus acerbes ou de teintures inconsommables dites vins teinturiers. Que ceux qui les produisent les boivent ou les distillent, mais qu'ils n'aient pas accès à la confection de vins composés. L'organisation actuelle de la distillation est capable d'assurer cette épuration du marché.

Autant les coupages sont acceptables entre vins de même nature et de même région, afin de faciliter la constitution de masses homogènes à l'usage du commerce, pour le service plus régulier de la consommation, autant les coupages de vins incompatibles, d'origines très diverses, exigeant pour les amalgamer des traitements artificiels qui en altèrent les plus précieux éléments, constituent un contre-sens du travail de la nature, un attentat à la constitution délicate et à la diffusion des liqueurs qu'elle élabore.

Ce sont les « vins d'origine » dont il faut favoriser la production et la ven-

te tels que la nature les fait. Ils apportent avec eux des qualités alimentaires, hygiéniques et psychiques qui marchent de front avec les qualités de fruité, d'arôme et de sapidité que ces vins tiennent de leur origine et qui la caractérisent.

Les savants ont devant eux un champ immense de recherches, s'ils s'appliquent à préciser ces qualités en remontant à leur source. Ils ouvriront le chapitre le plus fécond de l'œnologie moderne.

Ces vertus recommandent les vins d'origine à la mansuétude du fisc et à la sollicitude du législateur. Les mêmes mobiles qui ont inspiré les mesures de défense des grands crus contre la concurrence déloyale, s'appliquent à la défense des vins naturels d'origine contre le foisonnement des vins composés et les abus qu'ils suscitent dans la culture comme dans les façons du commerce.

En s'adaptant aux besoins des consommateurs et aux usages de la vie moderne, les grands établissements à multiples comptoirs ont contribué à l'accroissement de la consommation. Mais ils exerceraient la même action, plus favorable encore, s'ils appliquaient leurs méthodes et leur puissance à la vente des vins d'origine. Les avantages de l'industrialisation, tels qu'on les envisage dans les progrès de l'économie mondiale, ne doivent pas aboutir au sabotage des produits naturels, au sabotage des vins nationaux.

En Algérie, plus qu'en France, on produit des vins — ou soi-disant tels — anormaux pour son climat. La limitation du degré des vins marchands à 6°5 qui a été proposée serait en France d'une efficacité très restreinte : appliquée à l'Algérie, elle provoquerait un immense éclat de rire.

Que les vignerons algériens s'imposent une discipline sévère. Qu'ils acceptent et qu'ils appuient l'établissement chez eux d'un service de la Répression des Fraudes étendu et rigoureux. Ce serait un beau fleuron que, pour son centenaire, l'Algérie ajouterait à sa couronne. Qu'elle ne produise que les vins d'origine que la nature seule peut et doit y donner. On y découvrira des merveilles. Le foisonnement artificiel des vins y cessera, en même temps que le spectre hallucinant des surproductions prochaines, aussi dangereuses pour notre grande colonie que pour la Métropole, disparaîtra de l'horizon viticole.

Cette réforme n'exclut pas les mesures qui s'imposent pour faciliter l'extension dans l'Afrique du Nord des entreprises agricoles qui sont spéciales à son climat, mais nous pensons que, sur le terrain de l'économie viticole, elle serait plus sympathique et plus efficace que des projets restrictifs qui risquent de semer à la fois l'illusion et l'aigreur.

Il n'y a pas une politique du vin, il y a une politique des vins, une politique des vins d'origine dont la nature a merveilleusement jeté les germes dans toutes nos provinces et sous tous nos climats. A l'étranger comme en France, ils sont destinés à faire rayonner les vertus de notre sol dans les mille couleurs de leurs charmes et de leurs bienfaits. Avec eux seuls on peut alimenter l'exportation ; avec les vins standards, jamais.

Quant aux vins étrangers, qu'ils nous apportent d'abord les mêmes garanties d'origine et de sincérité. Cette précaution prémonitoire devrait être à la

source de toutes les conversations diplomatiques, pour qu'on consente à leur opposer autre chose que les murailles infranchissables que leurs pays opposent eux-mêmes à l'entrée des vins français. Elle est le préambule indispensable aux efforts communs que l'on peut tenter entre nations viticoles pour accroître la diffusion dans le monde des vins naturels, ces joyaux dont la nature a doté les pays latins.

De cette étude agronomique ne pouvaient jaillir que des suggestions. Souhaitons qu'elles inspirent des moyens de réalisation à ceux qui ont la charge de la prospérité nationale.

LUCIEN SEMICHON,
directeur de la Station régionale œnologique de Narbonne.

POUDRAGES AU FLUOSILICATE DE BARYUM

Poursuivant nos recherches en vue de lutter, le plus efficacement possible, contre les vers de la grappe, nous restons fidèles à nos directives. Dans la défense du cep de vigne, nous maintenons toujours notre préférence, justifiée d'ailleurs par de nombreux essais et attestations, pour les pulvérisations sèches (poudrages) qui ont sur les pulvérisations liquides le grand avantage de mieux enrober les grappes.

Les poudrages à base de sels arsenicaux solubles qui constituent jusqu'à ce jour le procédé de lutte le plus efficace que je connaisse, étant interdits en France, je me suis vu dans l'obligation d'expérimenter d'autres « poisons » dont la manipulation offrait moins de danger pour l'homme et les animaux à sang chaud.

Nous avions déjà fait des essais au cours de l'été 1928 au moyen d'une poudre nicotinée, susceptible de *gêner la ponte des papillons*, par son odeur et par son pouvoir salissant, *de tuer* sûrement des jeunes chenilles, grâce à son pouvoir toxique, et de *réduire l'activité* de celles qui avaient résisté à l'action insecticide du poudrage. Nous avons obtenu des résultats encourageants, mais la poudre nicotinée préparée en vue de ces essais ne pouvait pas être mise à la disposition des viticulteurs à un prix... abordable.

En consultant la bibliographie agricole étrangère, nous avons pu recueillir une série d'appréciations formulées par une dizaine d'auteurs sur la valeur insecticide et même, paraît-il, anticryptogamique du *fluosilicate de potassium*.

Mates et Brauss, 1923 ; — Marcowich, 1924 ; — Tattersfield et Guinighan, 1925 ; — Barg, 1925 ; — Marcowich, 1926 ; — Mills, 1926 ; — Isley, 1927 ; — W. E. Fleming, 1927 ; — M. Frère, 1928, etc...

D'après ces auteurs, les fluosilicates sont des insecticides *autant et même plus énergiques* que les arséniates, tout en étant moins toxiques pour l'homme.

Nous avons opéré vis-à-vis du *fluosilicate de baryum* comme nous l'avions fait vis-à-vis de la nicotine.

Organisation du champ d'essais

Quatre carrés de deux cents souches chacun. Cépage Clairette greffé sur Riparia-Gloire, planté sur diluvium cevenol rouge « Rocheidou ». Vigne en légère dépression, sur plateau exposé au sud-est, le vent du nord n'ayant aucune action très sensible sur le vol des papillons.

Comme termes de comparaison, une parcelle témoin *non poudrée* et une seconde parcelle poudrée à l'aide de talc afin de dissocier, le plus possible, la combinaison : insectifuge-insecticide. Afin de « rattacher » les résultats dus à ce nouveau poudrage à un effet insecticide, déjà connu et mesuré, nous avons affecté un carré à une bonne poudre insecticide à base de pyrèthre.

Je me suis donc adressé à une poudre *excessivement adhérente*, collante même, et je dois avouer que c'est grâce à une fabrication aussi parfaite que j'ai pu expérimenter dans de bonnes conditions. Nous avons pu, ainsi, atténuer, le plus possible, l'effet du vent et des orages, qui dans la région méridionale sont l'un et l'autre fréquents. Il faut dire aussi que les perturbations atmosphériques atteignent beaucoup moins *l'intérieur* de la souche. Les grappes cachées sont donc celles qui restent le plus protégées par le poudrage, c'est d'ailleurs ce qu'il faut au point de vue traitement.

Pour la conduite de nos essais, nous avons donc adopté le procédé mis au point l'année précédente.

A. — *Comment les jeunes larves ne comportent-elles vis-à-vis d'une poudre ?*

Contrairement à une idée généralement admise, l'effet des « poudres » peut permettre de réduire le nombre des larves, à la condition, bien entendu, que cette poudre, qui possède déjà un pouvoir « insectifuge » en elle-même, soit encore dotée d'un pouvoir « insecticide » par l'incorporation d'un « poison » dont l'emploi soit autorisé par la législation française actuelle.

Dans le but d'avoir une idée de l'importance de ce *pouvoir insecticide*, nous nous sommes adressés à des chenilles d'âges différents. Sans reproduire nos observations inscrites au jour le jour, nous pouvons en déduire que les jeunes chenilles dans la première dizaine suivant leur naissance étaient sensibles à l'action des poudres insecticides employées au cours de nos essais.

Résultats enregistrés sur des grappes ensachées

Grappes ayant reçu un poudrage	Nombre de chenilles vivantes à l'ensachage	Nombre de chenilles vivantes huit jours après
1. Poudre au pyrèthre	20	12
2. Poudre inerte	20	19
3. Poudre au fluosilicate de baryum	20	11
4. Non poudrée	20	20

Ces chiffres nous permettent de dire que les poudres ci-dessus mentionnées

doivent être utilisées dès le grand vol des papillons — et plusieurs fois — jusqu'au début de l'éclosion. Il faut observer, dès que l'on voit chez les jeunes grappes deux boutons floraux collés ensemble, l'ennemi est là, c'est le moment critique.

Remarque. — Notons en passant que ces poudres particulièrement fines et adhérentes ont donné un résultat anti-gelée nettement marqué. Nous avons noté à la suite des gelées printanières du 25 avril une protection variant de 50 à 75 % en considérant des jeunes pousses placées dans des situations comparables. Nous reviendrons sur ce pouvoir « protecteur » des poudres fines et adhérentes qui forment un « écran ».

B. — *Effet sur les chenilles adultes*

Epoque des traitements. — Nous préférons donner en suivant les prescriptions de M. P. Viala, inspecteur général de la Viticulture, en lieu et place des dates variant légèrement d'une année à l'autre, les indications suivantes :

Premier traitement lorsque les rameaux ont de 15 à 25 cm.

Le deuxième, trois semaines après environ.

Le troisième à la fin de la floraison.

Voici les résultats enregistrés une huitaine de jours après le troisième poudrage.

	Dans 100 grappes grains piqués	Chenilles vivantes	%
	—	—	—
Parcelle témoin (non poudrée)....	210	38	5,5
Poudre au pyrèthre.....	62	25	2,3
Poudre au fluosilicate de baryum..	47	23	2,03

Nous pouvons dire que ces trois poudrages ont sensiblement réduit le nombre des grains piqués qui mesure, approximativement, *le degré d'activité des chenilles.*

Comme contrôle, nous avions garni vingt grappes traitées de petits sacs (sacs à fruits) à mailles serrées. Chaque grappe portait, dans son sac, deux larves d'Eudémis. Nous avons ainsi obtenu un rapport $\frac{\text{grains piqués}}{\text{chenilles vivantes}}$ voisin de 2. Une seule chenille est venue se chrysalider dans un repli du sac, ce qui montre que nous pouvons écarter cette cause d'erreur possible, l'abandon de la grappe pour la chrysalidation.

Les grappes choisies étaient toutes, aux points de vue « couvert » et « exposition », placées dans des situations comparables.

Nous pouvons donc conclure que l'emploi *d'une poudre à base de fluosilicate de baryum*, convenablement dosée, serait pour les viticulteurs *d'un usage pratique* (analogue au soufrage), suffisamment efficace (plus de la moitié des vers succombent). Cette poudre pourrait être mélangée, sans inconvénient, soit au soufre, soit au soufre cuprique et présenter ainsi une réelle économie de main-d'œuvre.

Enfin, associée aux traitements liquides, elle représente un moyen de lutte très actif, d'autant plus qu'elle n'est pas interdite après la véraison et permet ainsi d'envisager un traitement efficace de la troisième génération.

Les résultats que je présente dans cette note ont été obtenus dans mon vignoble expérimental, par une main-d'œuvre quelconque ; les comptages ont été effectués par l'auteur.

MARCEL BIRON,
ingénieur agricole.

CRISE VITICOLE ET INONDATIONS — LES TERRIBLES LEÇONS !

En France, au lieu de chercher à prévenir les désastres, on attend les dures et terribles leçons qui coûtent très cher et suppriment quelquefois des vies humaines, comme dans les dernières et effrayantes inondations qui viennent de se produire dans le Sud et le Sud-Ouest de la France. La crise vinicole qui était prévue et annoncée depuis quelques années par le Directeur de la *Revue de Viticulture*, M. Pierre Viala, aurait pu être évitée ou bien atténuée, si les grandes associations viticoles et les puissants viticulteurs eux-mêmes avaient voulu faire ce qui était nécessaire : éviter la surproduction en laissant les bonnes terres fraîches et arrosables en prairies qui rapportent suffisamment aux prix actuels des fourrages ; en abandonnant la taille longue de la vigne, en supprimant le sucrage et la fabrication des piquettes, le vin devant exclusivement provenir du jus naturel fermenté du raisin frais. Faire faire par la C. G. V. une propagande intensive pour la consommation du vin. Il n'était pas nécessaire pour cela de demander à l'Etat, comme on le fait maintenant, des lois contraires à la liberté individuelle et à la libre propriété. Lois qui pèseront lourdement et causeront des entraves, tout en ne supprimant pas la crise. Les seules choses qu'on pouvait demander à l'Etat, c'était : 1° de soumettre les vins d'Algérie au même régime quant aux droits et charges que ceux de la métropole ; 2° de limiter un pourcentage d'hectares pouvant être plantés en vignes, dans les concessions que faisait l'Etat en Algérie et au Maroc.

On n'a rien fait pour prévenir. Et maintenant que la crise se déclenche à peine, il semble que l'Etat doit tout sauver. Quelle erreur !

Et combien on regrettera sous peu les lois draconiennes et vexatoires qui sont réclamées aujourd'hui par des imprévoyants emballés.

Au sujet des catastrophes déplorables et irréparables que viennent de subir nos populations méridionales du Sud-Ouest, tout le monde s'accorde à dire que si le reboisement s'était fait méthodiquement, depuis plus de cinquante ans qu'on en parle, les inondations auraient eu beaucoup moins d'importance. Dans le Nord, le Centre et l'Est, il tombe plus de neige que dans notre région et il pleut autant que ce qu'il a plu ici, sans causer des dégâts importants, parce que ces régions sont boisées.

Qu'on calcule les étendues de reboisements qu'on aurait pu faire avec l'argent qu'il faudra pour réparer les ruines causées par les derniers désastres, sans compter les nombreuses vies humaines disparues, qui sont irréparables et n'ont pas de prix.

Comme toujours, lorsque les malheurs sont arrivés, on pense trop tard à ce qui aurait pu les prévenir. En ce moment, un certain nombre de députés et beaucoup de journaux demandent des fonds à l'Etat pour les reboisements. Il ne suffit pas de voter des fonds et de les gaspiller sans profit, comme on sait le faire en France. Avant de mettre les fonds à la disposition des départements, il faut organiser un service pratique de reboisement et en confier la direction à l'administration forestière. Dans nos départements méridionaux, il y a des offices départementaux de reboisement qui reçoivent des subventions de l'Etat et des départements depuis un certain nombre d'années. Ces offices n'ont rien fait de pratique, ni de positif malgré les sommes dont ils disposent. Nous avons pu constater par nous-mêmes que, dans l'Hérault, la commission de reboisement subventionnée fait de la théorie et peu de pratique. Nous sommes quelques-uns à avoir renoncé à continuer les essais de reboisements que nous avions commencés, parce que la commission de reboisement nous a découragés. Tous les terrains communaux devraient être reboisés depuis longtemps. Quant aux terrains incultes des particuliers, nous avons déjà dit ici-même, bien avant que les inondations causent des dégâts, qu'une loi devrait être votée pour obliger à boiser.

Deux articles suffiraient :

Article premier. — Tout terrain particulier qui est resté inculte et déboisé depuis trente ans devra être exploité ou reboisé dans l'espace de trois ans par le propriétaire.

Article 2. — A l'expiration du délai de trois ans, tous les terrains particuliers dénudés et non exploités depuis trente ans deviendront propriété de l'Etat et seront reboisés immédiatement par le service des eaux et forêts.

Nos coteaux boisés donneraient un aspect bien plus agréable à notre région méridionale trop dénudée. Le rayonnement se produirait moins pendant l'été, ce qui atténuerait la forte chaleur.

E. F.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1930 (H. A.) — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — L'Association nationale d'expansion économique et la trêve douanière. — Congrès pour l'étude des incendies de forêts — Centenaire des exportations de nitrate de soude du Chili. — La loi française sur les vins et les relations franco-helléniques (H. I.). — Organisation nationale d'assurance en faveur des agriculteurs victimes des calamités atmosphériques (M. D.) — La visite à Nantes de M le Président de la République. — La question des apéritifs français en Belgique (H. I.). — Du reboisement de l'acacia (Labergerie). — Le IIIe Congrès international de la vigne et du vin.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1930. — Le mois de février et le début de mars n'ont pas vu s'améliorer la situation du marché des vins et pourtant les mesures législatives et administratives n'ont pas manqué, prises pour remédier à la crise qui

commence. C'est que la cause est profonde, et qu'il faudra du temps pour l'annihiler.

Les éléments eux-mêmes semblent se conjurer pour atteindre nos vignes. Inondations, trombes, orages accumulent leurs effets sur la Gascogne, l'Aquitaine et le Languedoc. Des vies humaines par centaines, des immeubles par milliers, des hectares de vignes nombreux sont le triste bilan de ces dévastations ; on ne peut encore chiffrer exactement ces dommages, mais on les compare à ceux de la guerre sur le front Nord-Est. Pour le vignoble, en plus des ceps arrachés par les eaux, il faut prévoir de graves inconvénients pour la culture, un développement exagéré de la végétation et des herbes amenant de grands risques de Mildiou. Les débuts de l'existence de la récolte 1931 ne semblent pas placés sous d'heureux auspices !

Les chiffres ci-après montrent quelle est la situation à fin février (*Journal officiel* du 14 mars).

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1929	1928	1929	1928	1929	1928
1. Octobre.....	7.174.400	8.095.743	4.331.180	3.767.523	13.413.342	11.911.404
2. Novembre...	5.011.345	5.212.393	4.201.000	4.090.611	13.779.741	12.562.739
3. Décembre...	4.186.498	4.162.900	3.905.367	3.719.316	13.675.522	12.600.402
	1930	1929	1930	1929	1930	1929
4. Janvier.....	4.229.582	4.399.152	4.216.207	3.961.004	13.557.792	12.638.532
5. Février.....	4.140.268	3.813.172	3.794.439	3.495.977	13.359.485	12.819.577
Totaux.....	24.742.093	25.683.360	20.448.193	19.034.431	13.359.485	12.819.577

Les sorties de février, supérieures à celles de l'an dernier pour le même mois, donnent cependant un total pour les 5 premiers douzièmes de l'exercice inférieur de près de 1 million d'hectolitres à celui de l'exercice précédent.

La consommation taxée n'atteint pas 4 millions d'hectolitres pour ce mois de 28 jours seulement ; elle est supérieure de 300.000 hectolitres à celle de février 1929. Au total, pour les cinq mois, elle est de presque 20 millions et demi d'hectolitres, ce qui laisse prévoir pour l'ensemble des douze mois, si la cadence reste la même, 48 millions d'hectolitres, alors qu'il en faudrait 60 !

Les stocks du commerce sont en légère baisse de 200.000 hectolitres sur ceux du mois dernier ; mais ils sont encore élevés et supérieurs à ceux de février 1929. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le temps ne veut pas se mettre au beau fixe et les travaux du vignoble restent toujours en suspens, à cause de l'abondance d'eau, dans les terres.

Depuis quelques jours pourtant, il fait bien le temps du mois de mars qui consiste à avoir dans la même journée du soleil, de la pluie et du vent. Espérons que la période des pluies trop longue cet hiver touche à sa fin.

Elle aurait bien pu s'arrêter avant de causer les dégâts que nous déplorons tous. Si notre Languedoc a eu des dégâts, les dernières inondations ont été

une véritable calamité pour le Sud-Ouest qui a eu de nombreux morts et des immeubles dévastés.

Nous avons, dans l'ouest du département de l'Hérault, dans l'Aveyron, l'Aude, les Pyrénées-Orientales, des vignes ravinées, d'autres ensablées ou recouvertes de limon, qu'il faudra mettre en état rapidement, aussitôt que l'excès d'eau aura disparu ; mais aurons-nous la main-d'œuvre suffisante ? Nous en doutons. Les travaux de la campagne étant très en retard, tout le monde demandera des ouvriers. Comme il en manque même en temps ordinaire, on se demande si on pourra effectuer les façons indispensables. Ce qui est à craindre, c'est, au moment des premiers sulfatages, de ne pas avoir de main-d'œuvre. Pourtant, plus que jamais, il faudra sulfater de bonne heure cette année et répéter l'opération. Le soufrage ne devra pas être négligé non plus. Il serait utile de mélanger de la chaux en poudre dans le premier soufrage.

Pour prévenir les attaques d'Oïdium et éloigner les insectes, les vers et les limaces qui s'attaquent aux jeunes pousses, il serait bon d'ajouter aux premiers liquides cupriques employés du soufre colloïdal liquide.

Nous avons obtenu de bons résultats l'année dernière.

Les vignes qui ne sont restées sous l'eau que 48 heures n'auront pas souffert parce que la végétation n'était pas encore partie. Les dégâts auraient été importants si les inondations s'étaient produites après le débourrement.

La mise en place des plants américains racinés se fait difficilement à cause de l'eau qui séjourne encore dans les trous, mais on a le temps de planter. Les racinés plantés cette année fin mars ou commencement avril viendront certainement plus jolis et l'on aura moins de manquants qu'avec les racinés mis en place en janvier, dans des terres détrempées.

On doit activer la taille aussitôt qu'on peut entrer dans les vignes non taillées. Badigeonner les grosses plaies avec du sulfate de fer.

Se préparer pour les greffages sur place.

Année désastreuse pour les fumures et pour les fabricants d'engrais. Il est encore impossible d'employer les fumiers de ferme qui sont au bord des vignes, depuis fin décembre. Dans ces conditions, on ne pense pas à faire des achats. Surtout que beaucoup de viticulteurs possédant le vin en cave ne disposent pas de fonds.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles traînent toujours sans grandes transactions. Comme on organise chaque semaine le jour du marché, à Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne, des réunions pour essayer de porter remède à la crise, les viticulteurs s'y rendent assez nombreux, puisque le travail de la campagne a été impossible jusqu'à maintenant, mais on constate peu de transactions.

Certaines commissions ont compris qu'il était préférable de ne pas donner de cote que de faire connaître les prix des vins douteux ou mal constitués, sans faire indiquer l'état du vin.

Pourtant, un journal régional a mis pendant deux fois, la semaine dernière, cette mention : « Les vins défectueux se paient 6 fr. 50 à 7 fr. 50 le degré propriété. » Nous ne comprenons pas cela. Si le vin est défectueux, il devrait aller à la chaudière et non à la consommation. A moins que le rédacteur de ce journal soit un profane en viticulture, ce qui arrive quelquefois.

La réunion de la C. G. V. de l'Hérault que nous avons annoncée dans notre dernière chronique a eu lieu à Montpellier, mardi dernier, au Grand Théâtre, où les viticulteurs s'étaient rendus en nombre. Ils ont été un peu déçus par le manque de vie de la réunion qui n'était qu'un exposé de la situation viticole algérienne et des avantages qu'ont les viticulteurs de la colonie sur ceux de la métropole. M. Roche-Agussol, professeur à la Faculté de Droit, secrétaire de la C. G. V., a parlé des droits de douane.

Un ordre du jour demandant le contingentement des vins d'Algérie et le relèvement des droits de douane sur les vins qui rentrent en France a été adopté.

M. Palazy, propriétaire viticulteur, président de la Société Départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault, a voulu prendre la parole à la

fin de la réunion ; mais le président la lui a refusée. Malgré cela, M. Palazy a essayé de lire un ordre du jour au moment de la sortie. Il voulait qu'on défende aux députés du Midi d'aller assister aux fêtes du Centenaire. Dans tous ces mouvements populaires, il se produit toujours des exagérations.

A Paris, l'on s'agite toujours pour montrer aux viticulteurs qu'on s'occupe d'eux ; mais ce qu'on fait au Parlement ne contente pas l'ensemble de la viticulture.

La loi du 1er janvier 1930 baclée à la hâte soulève des protestations des viticulteurs du Centre, de l'Ouest et même du Midi, ces derniers surtout pour les vins blancs.

La taxe unique sur le chiffre d'affaires pour les vins soulève aussi des protestations.

Pendant que nos prétendus grands défenseurs de la viticulture amusent le public, ils ne font rien de ce qui pourrait être obtenu de suite, qui rendrait des services à toute la viticulture française et ne soulèverait aucune objection :

1° Suppression de la taxe d'Etat sur les transports des vins et sur toutes les denrées agricoles ;

2° Diminution des droits de circulation à 5 fr. par hectolitre ;

3° Augmentation des droits de douane aux vins importés en France.

Cela produirait plus d'effet que les futilités de contenance des bouteilles, que les tracasseries aux commerçants vendant au détail. Comment veut-on que les prix se relèvent, puisqu'on veut obliger les détaillants à vendre le vin à des prix très bas ?

Une fois ces prix établis, il sera difficile de les faire relever. Certains parlementaires ne se rendent pas compte des frais élevés que le vin supporte, du producteur au débitant éloigné des centres de production.

On patauge beaucoup en ce moment, par la faute de qui ? — E. F.

L'Association nationale d'Expansion économique et la trève douanière. — L'Association nationale d'Expansion économique a remis sous la signature de son président un long mémoire au ministre du Commerce au sujet de la trève douanière.

Il ne nous est pas possible de donner le texte in extenso de cet important document. Du moins pouvons-nous signaler que l'Association s'est nettement prononcée contre la trève douanière qui, en tout état de cause, abstraction faite d'un certain nombre de critiques soigneusement examinées par elle, lui est apparue comme prématurée dans l'état de pleine évolution où se trouve actuellement l'industrie française.

L'Association considère d'ailleurs que la véritable pacification économique sera bien plus sûrement atteinte lorsque l'unification de la nomenclature douanière permettra une exacte confrontation de la politique douanière des divers pays.

Elle a demandé au ministre que, si cependant le principe de la trève devait être pris en considération, l'adhésion de la France fut tout au moins subordonnée à celle de ses principaux concurrents et en outre entourée de sérieuses garanties permettant aux Etats signataires de reprendre leur liberté d'action en cas de « crises graves ».

L'Association a insisté également sur la nécessité qu'il y aurait à ce que la trève, si elle devait s'établir, portât non seulement sur les tarifs douaniers proprement dits, mais également sur les réglementations tracassières dont tant de pays donnent l'exemple ainsi que sur les droits improprement dénommés fiscaux que certains Etats imposent directement ou non aux seuls produits étrangers.

Congrès pour l'étude des incendies de forêts. — Mesures préventives. Organisation de la lutte contre le feu. Assurance.

Le reboisement est à l'ordre du jour. Mais l'un des principaux obstacles,

en cette matière, est le risque d'incendie. Depuis quelques années, les Compagnies d'assurances refusent de garantir les bois contre le feu.

Des hommes de bonne volonté ont essayé de créer des mutuelles dans diverses régions de France, mais aucun organisme n'a consenti jusqu'à présent à se charger de la réassurance.

Le Comité des Forêts (10, rue d'Athènes, à Paris) et l'Office de la Mutualité de la Société des Agriculteurs de France viennent de prendre l'initiative de mettre à l'étude, pour l'ensemble de la France, la question des incendies de forêts.

Les personnalités compétentes de toutes les régions de France, et en particulier de celles où le feu commet les ravages les plus sérieux, les Landes, la Provence, la Sologne, seront appelées à fournir leurs suggestions.

Les Compagnies d'assurances refusent le plus souvent de couvrir le risque d'incendie pour les forêts. On cherchera des modalités nouvelles.

Les statistiques des sinistres sont inexistantes ou incomplètes. On s'efforcera de les établir sur des bases solides, avec la collaboration de l'Administration des Eaux et Forêts et des Associations forestières qui existent dans beaucoup de régions.

Les mesures préventives sont insuffisantes. On en étudiera de nouvelles, en généralisant, en particulier, le rôle de l'avion dans la surveillance des incendies aux époques dangereuses de l'année.

Un Congrès, placé sous le patronage du ministère de l'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France, clôturera ces travaux à Paris, les 22, 23 et 24 mai 1930.

Centenaire des Exportations de nitrate de soude du Chili. — Les premières *exportations* de *nitrate de soude naturel du Chili* eurent lieu vers 1830 et ne furent cette année-là que de 800 tonnes seulement.

En 1929, après *un siècle* de production ininterrompue, les expéditions vers les pays agricoles du *monde entier* ont atteint 2.832.000 *tonnes*.

De son côté, la France, qui n'en importait que 4.800 *tonnes* en 1854, a consommé, en 1929, 413.000 *tonnes* de ce précieux engrais azoté pour le plus grand bien de sa production agricole.

Pour commémorer le *centenaire* de *l'Industrie* du Nitrate de Soude du Chili, ainsi que le *quarantenaire* de la création, en France, d'un service de *propagande*, chargé de la diffusion de son emploi, *d'importantes manifestations* auront lieu à Paris, les 24 et 25 *mars prochains*, à l'issue du Concours Général Agricole.

D'éminentes personnalités françaises et étrangères du monde *officiel, scientifique, parlementaire, agricole et commercial* ont déjà promis d'y assister.

La loi française sur les vins et les relations franco-hellénique. — On mande d'Athènes que « le gouvernement hellénique a marqué, à nouveau, son mécontentement au sujet de la récente loi sur les vins. Celle-ci est venue aggraver la crise du vin qui sévissait déjà en Grèce. Or, au moment de la conclusion du dernier traité franco-grec, le gouvernement français savait que les vins grecs étaient importés uniquement pour le coupage des vins français. Les concessions très lourdes faites à cette occasion par la Grèce à la France le furent uniquement dans le but de faciliter, en France, l'importation des vins grecs.

« Le gouvernement grec considère que la loi en question est une annulation unilatérale de la dernière convention et souhaite que des pourparlers soient engagés au plus tôt pour faire cesser complètement tout malentendu et aboutir à un accord définitif sur de nouvelles bases ». — H. I.

Organisation nationale d'assurance en faveur des agriculteurs victimes des calamités atmosphériques. — M. Yvon Delbos, député, a déposé une proposition de loi tendant à organiser l'assurance mutuelle agricole par le moyen

d'une Caisse nationale d'assurances contre les calamités atmosphériques pouvant atteindre l'agriculture. L'auteur fait remarquer, dans son exposé des motifs, que l'agriculture est fréquemment exposée à l'anéantissement de ses récoltes par les perturbations de l'atmosphère. L'année 1927 a été particulièrement mauvaise à ce point de vue ; pendant quatre mois, et dans la plupart de nos régions, les orages, les ouragans, les cyclones ont sévi avec rage. Ces calamités qui entraînent de grosses pertes demeurent scientifiquement imprévisibles de façon certaine, et rendent particulièrement précaire le sort des agriculteurs qui y sont exposés.

En vain, cherche-t-on, par des secours, à venir en aide aux sinistrés, en vain cherche-t-on ainsi à combler le déficit et à réparer les pertes causées inopinément par les perturbations atmosphériques.

L'assurance seule, fonctionnant comme un organisme d'Etat et conçue comme une participation de la nation tout entière au devoir de solidarité qui lui incombe à l'égard des sinistrés agricoles, est susceptible de donner à ceux-ci le soutien matériel et l'appui moral auxquels ils ont droit.

Les assurances existent sans doute déjà actuellement, mais la forme suivant laquelle elles sont conçues rend impossible leur application rationnelle aux risques agricoles. Ces assurances, en effet, qui sont des entreprises commerciales, donnent une certaine sécurité aux assurés mais, sous certaines réserves et à la condition qu'en tout état de cause, l'affaire ne soit pas mauvaise pour elles. Par suite, le principe de l'assurance est légèrement faussé, ce qui ne peut être évité tant que celle-ci n'est pas un service public, mais une affaire commerciale : or, les calamités atmosphériques qui frappent l'agriculture sont précisément de ces événements fortuits qu'une entreprise d'assurance consentira difficilement à couvrir. Elle ne consent à assurer que le risque de grêle et demande même, dans ce cas, des primes extrêmement élevées et des conditions tellement draconiennes que le paysan plutôt que de passer sous les fourches caudines préfère courir son risque.

D'autre part, les assurances mutuelles sont-elles susceptibles de couvrir les risques provenant des calamités atmosphériques ? Non, car les mutuelles sont des organismes à faible rayon ne dépassant pas les limites d'un canton. Or si une de leur circonscription est atteinte par la grêle, aucune mutuelle, si ancienne soit-elle, et si importantes que soient ses réserves, ne peut indemniser sérieusement les sinistrés en raison même de l'importance des risques. Pour que l'assurance-grêle soit viable, il faut, entre autres conditions que le risque soit dispersé sur une très grande étendue de territoire. Aussi, peu de mutuelles agricoles ont-elles entrepris de couvrir le risque de grêle : dans l'ensemble et en tenant compte de différentes formes adoptées que les organismes assureurs, moins de 300.000 agriculteurs français ont fait couvrir leurs risques de grêle et le capital assuré est inférieur à 3 milliards de francs. Quant à l'assurance contre la gelée, les inondations, les dégâts du vent, elle est, en fait, inexistante en France.

Dans les milieux activement organisateurs de la mutualité et de la coopération agricoles, on estime que seule une organisation mutualiste centrale s'appuyant sur de nombreux groupements coopératifs et largement subventionnée par l'Etat pourrait offrir aux agriculteurs, des garanties suffisantes ; la Fédération Nationale de la mutualité et de la coopération agricoles, dans son récent Congrès, a soutenu le principe de l'organisation d'une caisse nationale d'assurance de caisses départementales ou régionales de réassurance au deuxième degré et de caisses locales à circonscription s'étendant sur un ou plusieurs cantons.

Comme on le voit, les partisans de mutualité, à tous ses degrés, adversaires déclarés de l'assurance obligatoire, reconnaissent l'impossibilité de faire fonctionner le vaste mécanisme de la mutualité étendant ses ramifications dans le pays tout entier, sans l'intervention et l'aide pécuniaire de l'Etat : on ne peut, en effet, espérer entre agriculteurs la naissance d'un tel esprit d'entr'aide qu'on voit ceux des régions généralement épargnées ou peu éprouvées par la grêle s'agréger, en foule, aux caisses locales d'assurances. Dès lors, celles-ci seraient surtout constituées par les agriculteurs éprouvés et les indemnités aux sinis-

trés deviendraient si importantes que le montant des primes encaissées serait incapable de les couvrir.

Au fond, il y a contradiction à vouloir avec les partisans de la mutualité, d'une part refuser d'imposer le paiement de primes obligatoires à tous les agriculteurs même non sinistrés, et d'autre part de demander, à l'Etat, de soutenir par une forte subvention l'édifice de la mutualité pure et repousser d'un côté, l'idée de solidarité nationale, et la ramener d'un autre.

Il faut, en vérité, rendre obligatoire l'assurance contre les calamités atmosphériques. C'est alors seulement que les pertes subies pourront être sûrement et suffisamment réparées par des indemnités provenant de primes obligatoires. Cette assurance obligatoire sera, en outre, générale, et couvrira tous les risques agricoles (gelée, inondations, ouragans).

Une telle assurance obligatoire réclame un organisme d'Etat qui sera rattaché au ministère de l'Agriculture : on ne peut pas, de par la nature même des risques agricoles, couvrir ces risques par l'assurance en faisant de celle-ci une entreprise lucrative, car on est conduit, alors, à imposer aux paysans des conditions inacceptables auxquelles il préfère les risques courus. L'assurance agricole, pour devenir une garantie suffisante, doit être une institution d'intérêt public.

La collectivité est seule désignée pour prendre en mains une pareille assurance parce que seule elle est intéressé à sauvegarder son agriculture pour ne pas mourir de faim. L'organisme d'Etat, abandonnant tout espoir de lucre, s'attachera, parce qu'il en est seul capable, à réparer les dommages selon la justice et l'équité, sans aucun gaspillage ni aucune faveur. Les excédents de recettes pourront être portés en réserve ; quand les réserves atteindront un certain chiffre, le dépassement viendra en diminution des primes.

Quelle forme pourront revêtir les primes ? Celle de centimes additionnels au principal de la contribution foncière des propriétés rurales non bâties y compris les forêts. La révision du cadastre, actuellement en cours, une fois réalisée, la base de l'impôt foncier sur les immeubles non bâtis sera juste, puisqu'il sera tenu compte, d'une manière satisfaisante, de la nature des cultures. Alors deviendront inutiles les barèmes et les tarifs différentiels établis par zone territoriale et par catégorie de récoltes.

On aura à faire, dès lors, à une vaste mutuelle agricole, obligatoire, englobant tous les agriculteurs de France. Chacun d'eux y participera suivant sa fortune foncière, puisque la taxe servant de prime est additionnelle à l'impôt foncier, et suivant ses risques puisque chacun est d'autant plus exposé aux calamités atmosphériques qu'il a plus de terres cultivées et plus de récoltes. Ainsi s'établira, car c'est une condition de vie pour le pays, cet esprit de solidarité nationale, suivant lequel le propriétaire d'une exploitation souvent épargnée considérera comme de son devoir de venir en aide à celui que les ouragans atmosphériques ont coutume d'éprouver durement. D'ailleurs, en dehors de toute considération de devoir et pour s'en tenir au seul point de la stricte justice, la réparation des dommages causés par les calamités atmosphériques doit revêtir la forme d'une charge nationale que les initiatives privées sont incapables d'assumer.

Toutefois, cette charge nationale ne doit pas être imposée aux non-agriculteurs qui ont, de leur côté, leurs charges propres et qui, d'autre part, ne peuvent, dans un aucun cas, être atteints directement par les calamités atmosphériques frappant les récoltes.

En raison des diverses considérations qui précèdent, une proposition de loi dont la teneur suit, a été déposée par M. Delbos et nous en donnons les dispositions essentielles.

Une caisse nationale d'assurances contre les risques afférents aux calamités atmosphériques atteignant l'agriculture (grêle, gelée, inondations ou crues des cours d'eau, ouragans et orages), serait instituée au ministère de l'Agriculture.

La gestion de cette Caisse serait confiée à la Caisse nationale de Crédit Agricole (article 1er).

L'organisme ainsi créé, couvrirait les risques de destruction totale ou partielle des récoltes et des arbres fruitiers ou forestiers imputables aux calamités

atmosphériques. Tout contribuable inscrit au rôle de l'impôt foncier des propriétés non bâties serait assuré à la condition qu'il s'agisse de propriétés ayant incontestablement un caractère rural (article 2).

Le versement de l'indemnité pour récolte détruite, serait subordonné à la déclaration en temps opportun, de la récolte à la mairie. Cette déclaration serait réglementée par un règlement d'administration publique (article 3).

Les indemnités seraient évaluées par un expert désigné dans chaque canton, par le préfet du département. En cas de désaccord, deux arbitres seraient désignés respectivement par l'Administration et par le sinistré et un tiers arbitre choisi par les deux parties statuerait définitivement. La Caisse nationale, après enquête d'un inspecteur, rendrait un avis conforme avant paiement de l'indemnité, sinon le différend serait tranché par le Conseil de Préfecture interdépartemental avec recours en Conseil d'Etat (article 4).

La Caisse nationale serait alimentée par les centimes additionnels au principal de l'impôt foncier sur les propriétés rurales non bâties, y compris les forêts. Chaque année, la loi de finances fixerait le nombre de ces centimes, en tenant compte et des indemnités payées au cours du dernier exercice clos, et des frais de gestion de la caisse. Pendant les trois premiers exercices, à partir de la mise en vigueur du décret fixant les conditions de la présente loi, le Trésor serait autorisé à faire l'avance des fonds qui seraient nécessaires au fonctionnement de la Caisse nationale d'assurances, ces avances ne seraient pas productives d'intérêts. D'autre part, la Caisse nationale de crédit agricole pourrait de son côté, consentir des avances à la Caisse nationale d'assurances, ces avances seraient productives d'intérêts (article 5).

L'Etat et la Caisse nationale de crédit agricole pourraient encore venir au secours de la nouvelle Caisse dans le cas où celle-ci ne pourrait pas, momentanément, faire face à ses obligations (article 6).

Une réserve de garantie serait constituée à la caisse nationale de crédit agricole dans le cas où les ressources de la caisse nationale d'assurance dépasseraient ses dépenses (article 7).

Telle est, dans ses dispositions essentielles, la proposition de loi de M. Yvon Delbos. L'institution envisagée est d'importance et la garantie offerte par elle à l'agriculture, dans son ensemble, mérite l'attention du Parlement. D'après les expériences qui ont été faites de l'assurance sous la forme d'organisme privé d'intérêt commercial, ou d'organisme mutualiste peu subventionné, la forme de l'assurance obligatoire basée sur l'impôt pourrait être tentée. Toutefois, nous croyons qu'il convient, en la circonstance d'être prudent, puisqu'il s'agit, en somme, d'augmenter les charges de l'agriculture nationale déjà très lourdement imposée. La garantie offerte équivaudra-t-elle, dans la balance générale des profits et pertes, aux charges ; telle est la question à laquelle l'expérience seule permettra de répondre. — M. D.

La visite à Nantes de M. le Président de la République. — Tous les quartiers de la ville s'organisent actuellement pour recevoir dignement M. le Président de la République, et sur plusieurs points les travaux commencés donnent une idée de l'ampleur de cette réception dont le Syndicat d'initiative est l'organisateur.

M. Gaston Doumergue doit en effet inaugurer le 4 avril prochain la Foire Commerciale de Nantes, qui fait affluer chaque année les populations de l'Ouest vers leur capitale économique.

La question des apéritifs français en Belgique. — On nous informe que les deux Commissions interministérielles et extraparlementaires belges viennent de donner une suite favorable aux diverses requêtes qui leur ont été présentées par le gouvernement français pour obtenir que les apéritifs à base de vins, tels que le Byrrh, soient classés dans les vins de liqueur au même titre que les « Porto ».

Cette décision met les apéritifs en question à l'abri des lois de prohibition telles qu'elles sont en projet actuellement en Belgique. — H. I.

Du reboisement de l'acacia. — A propos des calamiteuses inondations qui viennent de ravager une partie si importante des vignobles méridionaux, on recommence à parler du déboisement et la nécessité de reboiser les territoires surmontant les vallées.

Il y a une essence remarquable qui s'adapte à presque tous les sols même très pauvres pour les altitudes peu élevées, c'est l'acacia ou Robinier de la Virginie, de la famille des Légumineuses papillionnacées, remarquable par une série de qualités que nous allons rappeler sommairement :

Croissance extrêmement rapide (en 15 ans les arbres sont déjà utilisables en charronnerie courante, raies de voitures notamment). Bois très dur supérieur à toutes autres essences, pour la confection de piquets et échalas de vignobles (il a été possible de retrouver intacts de vieux échalas de cette essence plantés en 1861 et enterrés lors de la disparition d'un vignoble, replanté après la destruction phylloxérique de 1878 ! Ces vieux échalas remis à jour par des labourages en 1880 étaient encore sains).

Le recépage des vieilles souches après exploitations des bois accrus laisse ressortir une forêt de repousses, qui sur éclaircissement donnent des brins de végétation ultra rapide, bons à utiliser en échalas dès la dixième année et même avant, suivant grosseur.

Les tiges munies d'épines sont assez bien défendues contre les déprédations des animaux de toutes sortes, bien que les jeunes pousses soient très recherchées et apettées par les brebis notamment.

Enfin, les fleurs très agréablement odorantes peuvent être utilisées avec grand avantage pour les friands sous la forme de beignets.

Les racines très traçantes se développent avec une très grande rapidité et aident puissamment à drainer les sols et à maintenir les terres contre les entraînements par les eaux.

L'acacia constitue en outre de remarquables massifs protecteurs des animaux de chasse, dans les forêts qui en contiennent des boisements.

D'autres utilisations de cet arbre sont possibles à envisager par les teneurs en essences diverses de ses fleurs, de ses sèves.

Son nom « acacia » signifie santé en langue arabe. Cette appellation semble bien méritée par les qualités vraiment très grandes de cette légumineuse.

Espérons que le rappel des avantages à retirer de la culture de l'acacia intéresseront les autorités du reboisement. — LABERGERIE.

Le 3e Congrès international de la Vigne et du Vin. — Le 2e Congrès international de la Vigne et du Vin qui s'est tenu à Barcelone, en octobre 1929, a décidé que le 3e Congrès international de la Vigne et du Vin aurait lieu à Rome, dans le courant de 1930, et serait organisé par la Commission Internationale Permanente de Viticulture.

Cette manifestation faisant suite aux brillants Congrès de Bordeaux (1928) et de Barcelone (1929) réunira l'élite des savants et des praticiens du monde entier qui s'intéressent à la viticulture et à l'œnologie.

Nous tiendrons nos lecteurs au courant des détails de l'organisation qui, en ce qui concerne le gouvernement italien, sera dirigée par M. le commandeur Marescalchi, œnologue éminent et sous-secrétaire d'Etat à l'Agriculture.

Concours régional agricole de Toulouse. — L'antique capitale du Languedoc, centre incontesté des transactions agricoles de tout le grand Sud-Ouest, verra cette année, du 9 au 13 avril prochain son 3e Concours Régional Agricole.

Les précédentes manifestations ont connu un retentissant succès qui ne peut que s'affirmer davantage.

Le Concours comprendra les sections suivantes : animaux reproducteurs des espèces bovine, ovine, porcine ; animaux de basse-cour, produits animaux et végétaux ainsi qu'une magnifique exposition de machines agricoles françaises et étrangères (moteurs, tracteurs, instruments et outils de culture, etc..).

Pour tous renseignements, écrire à M. le Commissaire Général du Concours, Maison de l'Agriculture, 9, rue Ozanne, à Toulouse.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 135 francs; 9°, 140 à 150 fr.; 10°, 155 à 165 fr.; Corbières 11°, 180 fr. et au-dessus : Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaire 8° à emporter, de 180 fr. et au-dessus; Vin rouge ordinaire de 8° ½, 190 fr. et au-dessus; vin rouge ordinaire 9°, 200 fr. et au-dessus. Vin rouge 10°, 220 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 620 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 80 à 2 fr. 65. Vins blancs, de 2 fr. 40 à 2 fr. 60.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr.; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr.; bourgeois ordinaires, 4.000 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 18.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.); graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr.; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr.; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 550 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 550 fr.; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr.; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue.

Algérie. — Vins 1929, 6 mars 1930 : Rouge, 6 fr. 75 à 9 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de » fr. » à » fr. le degré, pas de cote. Trois-six de vin 96/97°, » à » fr. les 100°. Marc, 590 fr. à 600 fr.

Midi. — *Nîmes* (*17 mars 1930*). — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré, supérieurs, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Corbières, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 9 fr. 50 à 10 fr. ». Rosé, Paillet, 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr.; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (*11 mars 1930*). — Vins rouges 1929 : de 9° à 10°, de 60 à 75 fr. l'hecto; supérieur, de 9°5 à 11°, de 80 à 110 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (*7 mars*). — Récolte 1929 : Vins rouges de 7 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr.: trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 16 mars 1930. Vins rouges 1929, de 9 fr. à 10 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*15 mars 1930*). — Vins rouges 1929, de » fr. à » fr. le degré, pas d'affaires signalées, pas de cote. Alcool, pas d'affaire signalée.

Carcassonne (*15 mars*). — Vins rouges 1929, de 8 fr. » à 10 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr.; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr.; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 320 à 420 fr,; B.-Rhin, de 280 à 340 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 320 à 400 fr.; B.-Rhin, 290 à 360 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, 150 à 180 fr. Vins blancs fins (en bouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 126 fr. » à 132 fr. ; orges, 75 fr. à 79 fr. » ; escourgeons, 70 fr. à 74 fr. ; maïs, 85 fr. » à 88 fr. » ; riz, 165 fr. ; seigle, 73 fr. à 80 fr. ; sarrasin, 93 fr. à 95 fr. » ; avoines, 66 fr. » à 79 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 121 fr. 69 à » fr. ». Buenos-Ayres, 96 fr. 21 à » ». Chicago, 100 fr. 52. — Sons, 40 fr. à 48 fr. ; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 30 à 32 fr. ; remoulages, de 40 à 70 fr. — Semences : Blés, 194 à 290 fr. ; avoines, 200 à 215 fr. ; 204 à 214 ; seigles, 190 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 160 à 220 fr. ; du Midi, de » à » fr. — Hollande commune, de 50 à 120 fr. ; jaune ronde, de 35 fr. à 40 fr. ; Saucisse rouge, de 36 fr. à 50 fr. ; Saint-Malo, 35 fr. à 40 fr. : Rosa, 60 fr. à 75 fr. ; Blanche commune, de 30 fr. à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr. ; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr. ; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr. ; luzerne, 385 fr. à 415 fr. ; foin, 360 fr. à 400 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, 500 fr. à 550 fr. ; betteraves, 1.220 fr. ; luzerne, 450 fr. à 500 fr. ; sainfoin, 240 à 250 fr. ; vesces, 225 fr. à 230 fr. ; trèfle blanc, 900 à 1.000.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 111 fr. ; d'arachide blanc, 97 fr. à » fr. ; Coprah, 95 fr. » ; Arachides courant, 83 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, à 237 fr. 50 à 238 fr.

Bétails (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 16 fr. 80. — Veaux, 7 fr. » à 18 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 32 fr. ». — Porcs, 9 fr. 50 à 18 fr. 30.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 » de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 48 %, 72 fr. ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. % à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 97 fr. 50 à 98 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 124 fr. 50 ; sulfonitrate d'ammoniaque (20,40 % d'azote) : 116 fr. à 124 fr. 50. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 34 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr. — Sung desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 16 fr. ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), » fr. à 135 fr. ; **Soufre trituré**, 112 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 339 fr. 100 kgs ; neige, 343 fr. — **Sulfate de fer**, cristalisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux bluteé**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 500 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Dattes, de 450 fr. à 900 fr. — Oranges d'Espagne, 200 à 250 fr. — Poires choix, de 600 à 1.800 fr. ; communes, de 250 fr. à 400 fr. Pommes de choix, 400 fr. à 1.400 fr. ; communes, de 100 fr. à 350 fr. — Bananes de 525 à 575 fr. les 100 kgs. — Noix sèches, 600 à 800 fr. — Marrons français, de 60 à 250 fr. — Asperges en vrac, de 1.800 à 2.200 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 200 à 500 fr. le cent. — Endives, 130 à 300 fr. — Tomates, de 450 à 550 fr. — Figues d'Algérie, de 200 fr. à 300 fr. — Escarole, de 100 à 250 fr. — Haricots verts d'Espagne, 1.500 à 1.900 fr. — Pois verts d'Espagne, de 800 à 1.000 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 100 à 200 fr. — Aubergines, de 100 à 200 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

doit contribuer à assurer ce développement pour ce qui concerne les principes nutritifs qu'elle apporte, dans le cas où ces principes manqueraient dans le sol. »

***

Toutes les considérations qui précèdent sont basées sur la connaissance que nous avons tous de la complexité des opérations agricoles. Mais leur aspect logique ne suffit pas. Il nous faut des preuves expérimentales. Nous en trouverions un grand nombre par la statistique des résultats pratiques, si les praticiens n'avaient pas complètement négligé de les mesurer. Mais si j'interviens dans la question, c'est que j'ai pu récemment recueillir des indications expérimentales sur le mode d'alimentation de la vigne, par la méthode du diagnostic foliaire, que M. Maume et moi avons instituée et dont les principes ont été publiés dans le *Bulletin* de la Société. L'intérêt de cette méthode de contrôle, c'est qu'elle permet de reconnaître, dans une vigne fumée ou non fumée, l'absorption des engrais.

Reprenons donc, afin de les justifier expérimentalement, chacune des restrictions contenues dans notre définition de l'engrais.

A. — Il y est dit, en premier lieu, que l'engrais contribue à assurer le bon développement de la plante « si les conditions de ce bon développement sont assurées par ailleurs ». Cela veut dire que si, par ailleurs (c'est-à-dire par l'action des facteurs physiques, ou chimiques étrangers à la fumure, ou biologiques), la végétation est gênée, l'engrais n'agit pas.

Chacun sait que sur une vigne gelée, ou fortement grêlée, ou intoxiquée par un excès de sel, ou profondément atteinte par le Mildiou, les engrais n'ont aucun effet.

Nous avons étudié expérimentalement le cas du manque d'eau et démontré notamment que, si les pluies d'automne et d'hiver sont insuffisantes, les engrais n'agissent pas (C. R. Ac. Agriculture 13 juin 1928). L'eau d'automne et d'hiver influence à la fois la sortie des grappes, le bon départ de la végétation et l'effet nutritif des engrais. Quand elle manque, une parcelle ayant reçu une fumure complète n'est pas plus nourrie que le témoin sans engrais. Cette abondance d'eau, séjournant dans le sol longtemps avant le départ de la végétation, est sans doute destinée à préparer lentement les aliments solubles contenus dans le sol ainsi qu'à favoriser le pullulement des microbes utiles. Elle n'est évidemment pas une condition suffisante pour déterminer une « bonne année » (nous avons assez proclamé l'interdépendance des facteurs de fertilité), mais c'est, semble-t-il, une condition absolument nécessaire.

B. — Notre définition de l'engrais en subordonne l'efficacité au cas où les principes apportés par les engrais ne prennent pas toujours le pas sur les principes contenus dans le sol. Or, j'ai depuis acquis la conviction qu'il y a des sols où les engrais, quels qu'ils soient, sont inutiles : c'est-à-dire que la vigne n'absorbe aucun engrais. Ce cas se rencontre, aux environs de Montpellier, pour les alluvions du Lez : profondes calcaro-argileuses, ayant un plan d'eau à environ quatre mètres en profondeur. Deux années d'expériences avec engrais

divers et doses très diverses ont démontré que les parcelles fumées (dont le diagnostic foliaire a été établi en double, avec concordance) ne prennent pas trace d'aliment en plus de celui que prennent les témoins. J'ai appris depuis que cet échec absolu des engrais avait été reconnu dans tout ce tènement. J'ai trouvé ailleurs en terres profondes la même indifférence de la vigne aux engrais.

C. — L'excès relatif d'un principe, introduit maladroitement, est-il nuisible au développement et au rendement ? Pour diverses raisons, nous ne nous en apercevons pas. Il y a d'abord les cas, très fréquents, où le développement est arrêté par un facteur indépendant de la fumure. Quant aux cas favorisés par de bonnes conditions extérieures à la fumure, une erreur de dose est généralement sans dommage parce que la plante oppose une certaine résistance à tout excès d'un principe susceptible de bouleverser les rapports physiologiques qu'elle s'est choisis : résistance passive, pouvoir tampon. Nous avons affaire à un être vivant ; il a des moyens de défense qu'on ne trouverait pas dans une opération purement chimique. Mais un excès trop grand peut briser les barrières dressées par la vie : alors la plante souffre ; et la fumure peut être nuisible.

Je me demande ce qui adviendrait si les fumures fantaisistes mises en jeu par les praticiens s'imposaient toujours à l'absorption par le végétal, s'il n'y avait pas ces boucliers : l'arrêt de végétation pour d'autres causes, le pouvoir tampon de la plante. On verrait sans doute de nombreuses catastrophes. Elles arrivent d'ailleurs quelquefois et le champ d'expérience de Grammont, suivi sur 20 parcelles pendant 10 ans, montre bien que les fumures mal établies, à peu près inoffensives quand l'année s'oppose à l'action de toutes les fumures, provoquent, dans les bonnes années, des rendements très inférieurs à ceux des bonnes fumures ; elles marquent même une perte importante par rapport au témoin, quand les bonnes fumures marquent un bénéfice considérable. Ainsi donc, quand la définition de l'engrais dit que cette substance « doit contribuer » à assurer le bon développement du végétal, cela ne signifie point que tout engrais y réussit.

Il y a aussi l'influence sur la qualité du raisin et du vin ; nous négligerons ici ce point de vue important.

Conclusions :

1. — Il y a de bonnes années et il y a de mauvaises années ; cette différence est surtout due aux conditions météorologiques, celles de l'automne et de l'hiver aussi bien que celles du printemps et de l'été.

2. — Les bonnes années témoignent d'un ensemble de conditions telles que, même sans engrais, les rendements des vignes sont satisfaisants. C'est précisément aussi dans les bonnes années que les engrais sont efficaces. Dans les années mal servies par les conditions météorologiques, les meilleures fumures sont sans action sur le développement, sur le rendement et, nous l'avons vérifié, sur le mode d'alimentation de la vigne.

3. — Encore faut-il que l'engrais épandu au seuil d'une bonne année soit

heureusement constitué ; dans le cas contraire, il peut nuire au végétal plutôt que l'aider.

On voit, par ces conclusions, que la fumure des vignes est une spéculation hasardeuse, comme d'ailleurs toute la viticulture. Il n'y a pas d'engrais sûrement avantageux. Mais il y a des fumures qui, dans les bonnes années, rapportent un supplément considérable de bénéfice. A Grammont, une certaine fumure B a, en 1924, rapporté au-dessus du témoin, un supplément de récolte évalué par M. Henri Sicard, secrétaire général de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, à deux mille francs pour un hectare. Mais cette différence n'a été atteinte qu'une fois en dix ans.

Pour le praticien, le problème consiste donc à jouer sur la carte appelée « engrais approprié », une différence que, d'après les faits observés, les conditions météorologiques peuvent faire varier de zéro à deux mille francs l'hectare. Ce jeu est évidemment très tentant, et c'est dommage que le praticien, après l'avoir risqué, n'ait même pas la curiosité de voir s'il a gagné ou perdu, en comparant la vigne fumée à son témoin.

*
* *

La logique exige que, avant de se préoccuper de connaître « l'engrais approprié », l'on réfléchisse aux conditions prépondérantes qui font les bonnes années et, du même coup, les engrais efficaces. Parmi ces conditions, celle qui ressort des observations anciennes ou nouvelles, c'est la teneur convenable du sol en eau. Il y aurait à faire une étude, qui serait précise, grâce au diagnostic foliaire, des vignes soumises à l'irrigation pour déterminer le rythme des irrigations qui aboutit à l'optimum d'alimentation. Mais laissons ce cas. Les terres non irriguées ne se prêtent à notre action pour régler leur teneur en eau que sous la forme de façons aratoires, lesquelles ouvrent la terre à l'eau des pluies et préservent l'eau du sol d'une évaporation directe dans l'atmosphère. Nous tombons ainsi, par suite logique de notre raisonnement, sur l'intervention, particulièrement bien étudiée dans l'Aude par M. Dupuy, des cultures superficielles. Leur valeur nutritive, que le diagnostic foliaire a déjà reconnue et qu'il pourra suivre si on le désire, est apparue considérable ; c'est leur rôle de faire, dans une certaine mesure, une « bonne année », quand l'évaporation ferait une année mauvaise ou médiocre, la différence portant non seulement sur l'eau, mais aussi sur la nutrition, sans engrais comme avec des engrais. C'est dans ce sens que j'ai dit : la charrue nourrit la vigne, la charrue signifiant ici les façons aratoires, superficielles si l'on veut. En fait, nous touchons là au facteur principal de l'alimentation de la vigne. Comme on le voit, ce facteur principal n'est pas l'engrais.

*
* *

Mais, si ce facteur principal est acquis, « l'engrais approprié » peut s'y surajouter très avantageusement. Et j'arrive à la grande question que chaque praticien a le devoir de se poser : Quel est, chez moi, l'engrais approprié ?

Si c'est à moi que vous posez cette question, il est clair que je ne dois chercher la réponse que dans une documentation expérimentale. Je sais bien qu'on donne chaque jour à cette question des réponses péremptoires sans documentation expérimentale. On s'appuie sur des analogies à contre sens, sur des principes non démontrés qui, étant classiques, sont présentables, sur des analyses de terres sans lien avec la vie végétale, sur les dires de tel ou tel savant dans des cas particuliers tout différents. Mais si j'abandonne cette sorte de mystique qui n'a cours qu'en l'absence de tout contrôle expérimental, je suis ramené aux expériences et au contrôle que M. Maume et moi avons institués, précisément pour solliciter de la vigne une réponse strictement expérimentale : ces expériences sont encore peu nombreuses pour un aussi vaste sujet d'études.

Tant qu'on sera réduit, comme contrôle, à la seule détermination du rendement, la méthode susceptible d'aboutir — fort lentement d'ailleurs — à des indications positives est celle que nous avons engagée à Grammont en collaboration avec l'Office agricole départemental et la Société centrale d'agriculture de l'Hérault. Attribuer à des parcelles différentes des engrais différents et suivre les rendements pendant plusieurs années. On rencontre, ainsi, parmi d'assez nombreuses années qui ne permettent pas aux engrais d'agir, quelques-unes où au contraire les engrais agissent, chacun selon son efficacité propre. Une statistique apparaît peu à peu dans laquelle certaines formules montrent à diverses reprises leur supériorité relative. C'est ainsi qu'à Grammont, terre non calcaire de coteau, la supériorité est apparue de la formule B, ainsi composée : azote 80 kil. (20 du nitrate de potasse, 40 du sang desséché, 20 de la corne en poudre) ; potasse 90 kil. (66 du nitrate, 24 du sulfate de potasse) ; acide phosphorique 75 kil. du superphosphate. La formule qui, après la formule B, témoigne la supériorité sur toutes les autres, est la suivante : azote 80 kil. du nitrate de soude, potasse 90 kil. du sulfate de potasse, acide phosphorique 75 kil. du superphosphate. Cette seconde formule est moins coûteuse ; d'ailleurs, la discussion nous entraînerait trop loin si nous examinions l'amendement organique ou l'amendement minéral.

Mais il est clair que les renseignements ainsi relevés se limitent aux formules essayées, et à Grammont, où nous avons essayé avec continuité, pendant dix ans, vingt formules différentes, nous sommes encore loin d'avoir élucidé toutes les comparaisons quantitatives ou qualitatives dignes d'intérêt. Ainsi le nitrate de chaux, la cyanamide, l'urée, divers engrais azotés nouveaux, la sylvinite, les phosphates désagrégés, etc., n'entrent pas en comparaison. Je n'ai pas non plus vérifié si, comme je le pense, la potasse doit être augmentée.

C'est pour gravir cette montagne d'incertitude que le diagnostic foliaire offre un raccourci. Déterminer ce diagnostic dans les parcelles qui donnent le meilleur rendement, c'est déterminer le mode optimum d'alimentation. Cet optimum étant connu par ses rapports physiologiques entre l'azote, la potasse, l'acide phosphorique (et d'autres principes si on veut), toute culture soumise à l'étude présentera un diagnostic foliaire dont les rapports physiologiques seront différents ; par suite, on sera amené à employer une fumure susceptible de corriger dans le sens indiqué l'alimentation défectueuse.

Bien que plus rapide, cette méthode demande au moins un an ; si on rencontre une année d'inefficacité des engrais, on devra recommencer.

Tel est le chemin que nous proposons pour la découverte, en chaque vigne, de l'engrais approprié. L'avantage considérable de cette méthode sur toutes les autres, c'est qu'elle puise uniquement ses directives sur la vigne en place, en grande culture, avec tous les aléas obligatoires de la pratique. Si on me répond que les viticulteurs préféreraient l'indication dogmatique d'une formule, je leur dirai que tous les marchands d'engrais en ont une ou même plusieurs ; si on déplore que tout cela soit si compliqué, je m'excuserai de n'avoir pas créé la nature ni la vie végétale et je rappellerai que le roi Ptolémée ayant demandé à Euclide de lui rendre plus faciles les mathématiques, celui-ci répondit : « Il n'y a pas de route royale en géométrie. » Il n'y en a pas davantage en physiologie végétale.

H. Lagatu,
ingénieur agronome,
directeur de la Station de Recherches chimiques de Montpellier.

LA COOPERATIVE OLEICOLE REGIONALE DE MANOSQUE

Toutes les coopératives oléicoles sont plus ou moins locales, parfois il en existe deux dans le même milieu, mais c'est toujours une erreur, car il y a intérêt, sans étendre outre mesure la superficie d'une organisation syndicale, de lui donner des éléments suffisants pour un travail rémunérateur.

Il fut décidé que la Coopérative de Manosque engloberait les communes des environs, car c'était le seul moyen de réaliser la création d'une puissante usine, possédant tous les perfectionnements nécessaires en huilerie d'olives.

Actuellement, la Coopérative comprend 650 membres pouvant apporter à l'huilerie en année normale 700.000 kil. d'olives, soit déjà la moitié de la production de la région.

Le matériel. — On va nous dire que nous allons faire de la réclame en parlant d'un matériel nouveau, mais tout de même la logique veut que lorsqu'un matériel constitue un progrès réel, ceux qui ont provoqué son adoption, qui l'ont étudié, qui l'ont fait mettre au point, ont le droit, même le devoir, d'attirer sur lui l'attention des intéressés.

A Manosque, il a été utilisé deux nouvelles presses hydrauliques, dites horizontales et celles-ci ont été créées pour montrer :

1° Que la pression, dite en huilerie « préparatoire », est inutile ;

2° Que seule une forte et unique pression assèche mieux les tourteaux ou grignons d'olives que deux pressions plus faibles ;

3° Que cette forte pression ne pouvait être réalisée que dans une cage plei-

ne, très résistante, car entre les plateaux d'une presse verticale, elle n'aurait pu être maintenue sans danger pour l'appareil ou les scourtins ;

4° Que la presse étant horizontale, il devenait possible de préparer le chargement d'une presse au cours de la pression d'une charge précédente ; de ce fait, le rendement de travail était augmenté.

Après des essais concluants à la Coopérative de Nîmes, celle de Manosque adopta deux presses horizontales doubles. Le matériel complet comprenait alors : 2 broyeurs à meules, 2 presses doubles ou 4 cages à pâte, une puissante pompe de compression et 2 séparateurs centrifuges Alfa-Laval.

Il n'y a que ceux qui n'ont pas essayé de faire faire un pas au progrès, si ce n'est pour critiquer, qui ne connaissent pas les déboires que procure le passage d'un instrument de la période des essais définitifs à celui du travail industriel.

Ceux-ci ne doivent pas arrêter les initiatives et il suffit de savoir, pour avoir le courage d'aller toujours de l'avant, que « ce qui est bon s'impose, ce qui est mauvais disparaît, et la critique pour l'un et la réclame pour l'autre ne font que précipiter la vérité ».

Pendant la campagne 1928-1929, la presse donna les résultats suivants : richesse moyenne des grignons 9 à 10 % d'huile seulement, mais deux inconvénients se montrèrent : 1° travail horaire de la presse : 250 kil. d'olives au lieu de 450 kil. ; 2° déchirure des séparateurs en aloès, à peu près égale à celle des scourtins des presses verticales.

Pour remédier à tous les inconvénients signalés, il fut décidé : 1° que la presse horizontale serait dédoublée en deux demi-presses et que chacune d'elles devenant alors indépendante, posséderait un piston spécial de retour, dont la fonction serait de ramener rapidement en arrière le piston de pression, après son travail ; 2° qu'il serait apporté à l'appareil toutes les modifications secondaires, jugées utiles, au cours d'une campagne où il fut traité près de 85.000 kilogs d'olives.

La nouvelle presse comprend actuellement une cage pleine, pouvant contenir 150 kil de pâte d'olives, garnie intérieurement d'une série de lamelles permettant l'écoulement des liquides, tout en retenant les impuretés solides ; cette cage est percée de trous sur sa face inférieure qui permettent à une goulotte en fer blanc de recueillir ces liquides, et de les conduire dans un bassin de réception.

Faisant suite à cette cage et sur le même plan, se trouve le pot de presse contenant le piston de pression ; celui-ci, de 0 m. 30 de diamètre, peut produire une force de 200 kil. au manomètre ou 80 kil. par cm. carré sur la pâte, soit le double de celle produite par les presses finisseuses verticales ordinaires.

La durée de la pression est de 25 minutes, elle doit toujours être effectuée très lentement, chose facile par l'ouverture progressive des robinets de pression. C'est ici une pratique, qu'il s'agisse de presses verticales ou horizontales, qu'il ne faut pas oublier, lorsque l'on travaille des matières comme la pâte d'olive.

La pression trop rapide sur les presses verticales fait « gicler » la pâte à

travers les scourtins, elle ferait précipiter sur les bords de la cage les matières mucilagineuses dans la presse horizontale, ce qui ferait obstacle à l'assèchement des grignons.

A la suite du piston de pression, se trouve, toujours placé horizontalement, un pot hydraulique de moindre dimension, actionnant un piston de retour en arrière du piston de pression, après que celle-ci est terminée ; ce retour s'effectue en quelques instants.

L'ensemble forme une machine de 5 m. de long, 0 m. 70 de hauteur, d'aspect puissant et solide, reposant sur un socle en maçonnerie.

Le remplissage de la cage se fait au moyen d'un cylindre de chargement, pouvant basculer sur 2 axes, rester vertical en cours de chargement, prendre la position horizontale au moment de céder sa charge de pâte à la presse. Ce passage se fait rapidement grâce à un jeu de crémaillères latérales et d'une série d'engrenages qui, agissant sur un plateau mobile, font pénétrer facilement le contenu du cylindre de chargement dans la cage.

L'ouverture de ce cylindre s'adapte mécaniquement à celle de la cage, dès que le cylindre est amené à son poste de déchargement.

Le chargement se fait en disposant successivement sur des séparateurs en sparterie un cercle en fer sur lequel on place la pâte d'olive ; ce cercle, de dimension légèrement inférieure à celle des plateaux, permet de mettre toujours la même quantité de pâte.

La presse est même accompagnée de 2 à 3 cercles, de façon que lorsque l'on a à travailler des olives plus aqueuses, on puisse diminuer la quantité de pâte par plateau, sans toutefois réduire la charge au-dessous de 125 kil. par opération.

La pression étant faite lentement, la surface occupée par les grignons reste sensiblement la même que celle qui était occupée par la pâte.

Les étrindelles sont séparées de distance en distance par des plaques en tôle, qui permettent de régulariser la pression.

Après chargement, la cage est fermée par une porte qui clôt très hermétiquement la presse.

La campagne oléicole 1929-1930 est finie, 275.000 kil. d'olives ont été traitées et voici les résultats obtenus : 1° travail horaire des deux cages de l'ancienne presse horizontale, reconnu devant expert : 500 à 550 kil., jusqu'à 600 kil. avec des ouvriers bien au courant ; par cage, 250 à 300 kil. à l'heure, soit l'équivalent de deux presses préparatoires et deux presses finisseuses verticales ;

2° Richesse des grignons, prélevés sur séparateurs en aloès : moyenne de 7 analyses effectuées par la Faculté des Sciences de Marseille pendant la dernière campagne : 10,2 % d'huile ; moyenne de richesse des grignons de 10 coopératives possédant des presses verticales : 12,42 % d'huile (bulletins d'analyses entre nos mains). Augmentation minimum de rendement : 2 kil. d'huile en plus par 100 kil. d'olives. Rendement définitif à Manosque : plus de 70.000 litres d'huile sur 275.000 kil. d'olives ; la richesse de ces olives n'a pas dépassé 20-31 % d'huile cette année ;

3° Personnel employé au moulin pour traiter 1.000 kil. d'olives à l'heure : 8 hommes ; pour traiter 1.000 kil. d'olives avec des presses verticales . 12 à 14 hommes sont nécessaires ;

4° Séparateurs ou étrindelles définitivement adoptés ; ceux utilisés en huilerie de graines : cheveux et poils ; coût identique aux scourtins en cocos ; rupture nulle à ce jour ;

5° Adhérence des grignons contre les séparateurs : insignifiante.

Au début des travaux avec cette presse, il fut employé des étrindelles en cordes d'aloès ; la résistance de ces appareils fut insuffisante et nuisit à la fabrication.

Au début de la campagne 1929-1930, il fut utilisé des étrindelles de même nature, mais plus fortes ; elles ne donnèrent encore pas satisfaction ; c'est alors que furent adoptées les étrindelles en cheveux et poils, déjà en usage dans les huileries de graines, pour les pressions élevées. Ces plateaux offrant une résistance sans égale, seront certainement de longue durée.

Tous nos essais, toutes nos recherches ont été suivis, examinés, contrôlés par M. Dupau, ingénieur-chef du Génie rural, expert judiciaire, désigné pour donner son appréciation et qui, à la suite de critiques adressées à la Coopérative, fit parvenir à son président la lettre ci-dessous :

« Si vous jugez utile que je me rende encore une fois à Manosque, avant « la fin de la fabrication, je suis à votre disposition. Pour mon édification per- « sonnelle, c'est tout à fait inutile ; je suis maintenant fixé sur ce que peut « donner votre installation.

« En ce qui concerne le degré d'épuisement, elle est nettement supérieure « aux installations existantes avec presses verticales. Quant au travail horaire, « les garanties de votre contrat sont largement dépassées, non seulement aux « essais, mais en fonctionnement normal.

« Vous pouvez faire de cette lettre tel usage qu'il vous plaira.

« Analyse de 3 échantillons de grignons déposés au Laboratoire de la Fa- « culté des Sciences de Marseille, le 16 janvier, par M. Dupau : matière grasse « sur humide : 9,7 ; 10,45 ; 9,9 %. »

A la suite de cette lettre, publiée par un journal, M. Devaux, président de la Coopérative, disait ceci :

« Nous avions à notre tour, en présence de M. Dupau prélevé des échantil- « lons qui furent soumis à l'analyse chez M. Aubert, pharmacien chimiste à « Manosque ; les résultats furent les suivants : prélèvement du 8 janvier : « 9,6 % d'huile ; prélèvement du 19 janvier : 8,1 % d'huile.

« Nous ferons remarquer que l'échantillon accusant 10,45 % à la Faculté « provient de grignons pris intentionnellement sur des étrindelles en cheveux « et poils engorgés, tandis que ceux accusant 8,1 et 9,6 proviennent, le pre- « mier d'étrindelles neuves ou dégorgées à fond, le deuxième d'étrindelles net- « toyées simplement par un brossage superficiel. Il faut donc conclure que « d'une façon générale, la fabrication avec la presse horizontale, travaillant avec « des étrindelles nettoyées de temps en temps, ne laissera pas plus de 9,5 %

« d'huile ; c'est donc toujours 2 % d'huile en plus, sur la meilleure fabrica-
« tion avec des presses verticales. »

Ce qui devient intéressant avec cette nouvelle machine, c'est qu'avec une demi-presse, ou une seule cage, un petit broyeur (bientôt sans moules), une petite pompe de compression, 2 hommes au moulin et un au grenier travailleraient 250 à 300 kil. d'olives à l'heure ; avec 2 équipes de 3 hommes, 5.000 à 6.000 kil. d'olives en 20 heures. Que demander de plus ?

Ces olives produiraient 2.000 kil. de grignons, soit cette année un revenu journalier de 400 fr., c'est-à-dire de quoi payer tout le personnel, tous les autres frais et laisser une somme de 150 fr. au moins par jour, pour l'amortissement d'une installation dont le coût ne serait pas élevé.

Il y a donc un progrès considérable réalisé en huilerie d'olives.

Organisation du travail. — Les coopérateurs apportent leurs olives après la cueillette ; elles sont pesées et ils reçoivent un bulletin sur lequel le poids de leurs apports est indiqué ; chaque propriétaire a donc en fin de campagne plusieurs bulletins correspondant ensemble à la totalité de sa récolte.

Ces olives sont disposées sur le sol d'un vaste grenier, bien cimenté, très aéré, et par couche ne dépassant pas 0 m. 30 ; les olives cueillies sur le sol ou avariées sont placées et traitées à part.

Les olives sont normalement conservées 4 à 5 jours au plus, c'est dire que leur fermentation est impossible ; garantie alors d'une qualité d'huile irréprochable.

Les liquides provenant des presses sont séparés par des décanteurs centrifuges Alfa-Laval et les huiles sont dirigées vers des cuves en ciment armé, revêtues de carreaux en verre. Après un soutirage, au cours de la fabrication, elles sont prêtes à être livrées aux consommateurs.

Organisation commerciale. — On dit « il y a crise sur les huiles », c'est entendu, et à la suite de la fabrication toujours plus intense des huiles de graines, de l'abondante récolte d'olives, partout sauf en France, des stocks d'huile en réserve, il y a mévente.

Mais y a-t-il mévente pour tous les intéressés ? pour les producteurs ou les intermédiaires ?

Comme toujours pour les premiers surtout, si nous en croyons les prix de vente au détail qui se pratiquent dans les grands centres ; ce sont des prix dont se contenterait la propriété.

Une huile possédant de grandes qualités constitutives et gustatives comme celle de l'olive, fabriquée rationnellement, ne devait pas plus subir de mévente que les grands vins, lorsque, comme cette année, la vente des petits vins est difficile.

Cette situation est due à la faute des producteurs. Ceux-ci n'ont pas usé d'initiative, ils n'ont pas voulu se déranger pour montrer aux consommateurs des grands centres les huiles qu'ils obtenaient ; la preuve qu'ils ont ce reproche à se faire, c'est que toutes les coopératives qui à Paris, Lyon, et autres lieux, ont présenté leurs produits, toutes celles qui par leurs relations ont fait con-

naître leurs huiles et veulent bien les livrer par bidons de 5 et 10 kil. et plus, ont aujourd'hui une clientèle fidèle qui s'accroît toutes les années.

C'est dans cette voie que veut s'orienter le Conseil d'administration de la Coopérative de Manosque, et il est persuadé, étant donné la qualité et le parfum supérieurs des huiles de la moyenne vallée de la Durance, que lorsque ses produits seront connus, leur écoulement sera assuré.

J. Bonnet,
professeur régional du Service de l'Oléiculture, directeur de la Station oléicole d'Antibes, à Marseille.

M. Devaux,
président de la Coopérative oléicole de Manosque, lauréat de la Prime d'honneur.

LES VINS ALGERIENS

Les fêtes du Centenaire et la mévente des vins attirent l'attention sur l'Algérie, cette France vinicole d'outre-mer. D'aucuns se préoccupent du développement considérable de la culture de la vigne et de la production croissante de vins algériens qui, sur le marché intérieur, viennent concurrencer nos vins. Cette crainte est-elle justifiée ?

D'une étude (1) faite par M. Vivet, professeur de viticulture à l'Ecole d'Agriculture de Maison Carrée, à Alger, nous extrayons les renseignements suivants :

La superficie du vignoble algérien

C'est surtout à partir de 1851, lorsque fut accordée l'entrée en franchise, dans la métropole, des vins algériens, que la culture de la vigne prit de l'extension. Elle couvrait déjà 12.000 hectares en 1875.

De 1880 à 1900, la superficie du vignoble passe de 20.000 à 150.000 hectares.

« Ces plantations ont été faites pour répondre à l'appel de la métropole, dont le vignoble était en grande partie ravagé par le Phylloxéra et qui en raison du déficit de sa production était dans l'obligation d'augmenter dans une large mesure ses importations de vins étrangers. »

« Cantonnées jusque-là sur les coteaux, les plantations de vigne descendirent dans les vallées et jusque dans les parties marécageuses des plaines basses voisines du littoral, où des insuccès furent constatés lorsque le drainage n'était pas suffisant ou bien lorsque la compacité des terres était trop grande. »

Mais à son tour, le vignoble algérien allait subir l'invasion phylloxérique. Malgré de sérieuses mesures de répression, l'insecte apparaissait en 1885 à Tlemcen et dévastait successivement les arrondissements de Constantine, d'Alger et d'Oran.

« Dès 1910, à la faveur du relèvement des prix du vin, les colons purent

(1) Communication à la Société des Agriculteurs de France.

remplacer les vignes phylloxérées par des plantations de vignes greffées sur plants américains. Une nouvelle progression des superficies plantées en vigne est constatée. Cette progression présente d'ailleurs une allure plus rapide que pendant la période de 1890 à 1900 ; en effet, de 152.000 hectares en 1910, le total des superficies plantées en vignes passe à 181.000 hectares en 1914, se décomposant comme suit : 151.000 hectares de vignes en rapport et 30.000 hectares environ de vignes non en rapport.

« A partir de 1914, les statistiques de l'Algérie ne donnent plus que la superficie des vignes en rapport, laquelle augmente de façon continue et presque régulière jusqu'à l'année dernière. Cette superficie passait de 170.464 hectares en 1920 à 201 464 hectares en 1929.

« En résumé, depuis 1879, date à partir de laquelle le vignoble algérien commença à prendre de l'importance, jusqu'à nos jours, on peut noter les périodes suivantes :

« 1° De 1879 à 1900, augmentation de 134.000 hectares de la superficie totale plantée en vignes en 22 années, ce qui correspond à une augmentation moyenne de 6.000 hectares environ par an ;

« 2° De 1901 à 1910, diminution de 2.000 hectares de la superficie totale plantée en vignes ;

« 3° De 1911 à 1914, augmentation de 30.000 hectares en 4 années de cette même superficie, soit une augmentation moyenne de 7.500 hectares par an ;

« 4° De 1915 à 1929, augmentation de 75.000 hectares en 15 ans de la superficie des vignes en rapport, ce qui correspond à une augmentation moyenne de 5.000 hectares environ par an. »

La superficie totale du vignoble algérien actuellement reconstitué peut être évaluée à 210.000 hectares environ.

Les vins

Comme dans nos vignobles, le rendement varie suivant les conditions de l'année. En 1928, la production a dépassé 13.500.000 hectolitres ; en 1929, 12.700.000 hectolitres, alors qu'en 1927, année de sirocco, elle atteignait à peine 8.000.000 d'hectolitres.

La production moyenne de l'Algérie, de 1925 à 1929, ressort à 11.000.000 d'hectolitres environ. Le rendement moyen a varié au cours de cette période entre 40 et 60 hectolitres à l'hectare (37 en 1927, 60 en 1925 et 1929).

Le commerce classe, en général, les vins d'Algérie en trois catégories :

1° Les vins de plaines titrant 9 à 11 degrés dans la Mitidja, 10 à 12 degrés dans les environs de Philippeville et les plaines basses du département d'Oran.

2° Les vins de coteaux, vins de coupages surtout, titrant 10 à 12 degrés d'alcool : ils représentent environ la moitié de la production totale.

3° Enfin, les vins de montagnes, à degré élevé (12 à 15°). Ils ont, dans certaines régions, de réelles qualités qui les font apprécier comme vins de table ; leur production atteint 1.000.000 d'hectolitres.

« La population musulmane ne buvant pas de vin, l'Algérie exporte en

France la plus grande partie du vin qu'elle produit. Lorsque la récolte est abondante dans la métropole, comme l'année dernière, l'écoulement du vin devient difficile et la mévente survient provoquant une crise. »

Les cultures de remplacement

« En vue de prévenir ou d'atténuer les crises de mévente, on a conseillé aux viticulteurs algériens de développer la production des vins de liqueurs et de remplacer la vigne par d'autres cultures, dites « complémentaires », parce que leurs produits devraient venir compléter ceux de la métropole au lieu de les concurrencer. »

La production de vins de liqueur, insignifiante à l'heure actuelle, pourrait être développée, à condition de créer des types et d'entreprendre une propagande active pour les faire apprécier des consommateurs. Mais d'après M. Vivet, les régions favorables à cette production sont très limitées. « Ainsi, en admettant que dans quelques années il soit possible de produire en Algérie une centaine de mille hectolitres de vins de liqueur, ce qui représenterait un effort considérable, ce n'est pas la transformation de cette quantité de vin qui exercerait une influence sur le marché en période pléthorique. »

« Depuis une dizaine d'années, les colons algériens, se rendant compte du danger que présentait l'extension des plantations de vigne, ont cherché à remplacer la vigne par d'autres cultures.

« Dans la plaine de la Mitidja, ils ont entrepris des essais de culture de cotonnier qui ont montré que le climat humide ne convenait pas à cette plante. Les plantations de géranium rosat ont été développées, mais la forte baisse qui s'est produite sur les prix de l'essence les a mis dans l'obligation d'en arracher une partie. Quant aux cultures fruitières sur lesquelles on avait fondé beaucoup d'espoir, elles ont donné des résultats tellement décevants, qu'il s'agisse d'oranges ou de prunes japonaises, que certains propriétaires envisagent l'arrachage des magnifiques vergers qu'ils ont créés, dont la vente des fruits, grevée de frais de transport et de frais divers extrêmement élevés, ne leur laisse qu'un bénéfice insuffisant.

« Les superficies plantées en tabac, plante qui exige des terrains convenant à la vigne, paraissent avoir atteint leur maximum en 1928. Les marchés étrangers ont été engorgés au point qu'il n'est pas possible d'étendre les cultures de tabac sans courir le risque d'une mévente des produits.

« Dans la zone voisine du littoral, la culture des légumes « primeurs », dans des terres convenant à la vigne, ne peut pas être étendue indéfiniment. La superficie cultivée en pommes de terre, en tomates ou en artichauts, doit être en rapport avec les possibilités d'écoulement de ces légumes sur les marchés, si l'on veut éviter l'effondrement des prix.

« Le cotonnier a donné des résultats satisfaisants sans arrosage dans les terrains frais de la plaine de Bône, mais la forte baisse des prix du coton rend cette culture peu rémunératrice.

« En raison de la situation économique, on cherche en vain par quelle

culture il est possible en Algérie de remplacer la vigne dans les terres riches qu'elle tend à occuper. Peut-être aura-t-on bientôt intérêt à y entreprendre l'élevage du bétail, basé sur une abondante production fourragère. »

*
* *

La vigne est donc la principale richesse de l'Algérie ; c'est la culture qui actuellement « paie le plus », d'où son extension. Cela explique les craintes suscitées dans la métropole par cette sérieuse concurrence, auxquelles répond en Algérie la crainte d'un contingentement.

Il est un point cependant sur lequel tous les viticulteurs sont d'accord ; c'est la nécessité de développer la consommation du vin tant dans nos colonies qu'à l'étranger.

Aux époques héroïques marquées par l'apparition du Phylloxéra, de l'Oïdium, du Mildiou, des Vers... les viticulteurs ont eu à résoudre des « *problèmes techniques* ». La mise au point de procédés de lutte et leur application rigoureuse ont permis, non sans peines, de sauver le vignoble.

Le problème est maintenant d'ordre *économique*. Puissent les efforts faits, chez nous, par nos groupements agricoles, par nos coopératives, « *faciliter la vente* » de nos vins à un prix rémunérateur, c'est-à-dire l' « organiser ».

A. D.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — **La taxe unique sur les vins** (H. A.). — **Nécrologie** (P. M.). — **La loi sur les vins et le Syndicat des exportateurs de vins espagnols** (H. I.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le printemps nous est arrivé par un vent sec et froid du Nord qui assainit l'atmosphère et les chais où l'on doit faire un nettoyage complet pour faire disparaître les moisissures procurées par les temps humides de cet hiver.

Il est bon de faire aussi un deuxième soutirage des vins en cave avant la fin de ce mois, par un temps sec et frais.

Malgré l'hiver très doux, la végétation qui semblait vouloir se réveiller fin janvier n'a pas persisté. Elle est en ce moment aussi en retard que dans les années d'hiver froid. Cela provient de ce que le sol étant très imprégné d'eau, reste froid. Si le temps sec persiste, tous les végétaux vont reverdir rapidement et la vigne qui paraissait engourdie, il y a une dizaine de jours, aura bientôt de petites feuilles.

Tous les chevaux sont mobilisés en ce moment pour les labours. Même ceux des camionneurs qui n'avaient jamais labouré.

Les viticulteurs sont pressés de donner aux vignes les premières façons pour plusieurs raisons :

1° Parce que la terre fortement tassée par les pluies drues et continues de cet hiver se durcit très rapidement si le vent du Nord souffle et deviennent

très difficiles à travailler. Il faut de forts chevaux pour conduire la charrue.

2° Avec l'humidité qu'il y a dans le sol, il sera dangereux de labourer lorsque la vigne aura débourré, au moment où les gelées blanches sont à craindre, c'est-à-dire dans une dizaine de jours.

Déjà en ce moment, tous les laboureurs se plaignent que le travail est très pénible.

On n'a pas encore bien commencé les greffages sur place dans notre région, parce qu'on n'a pas pu labourer et déchausser les porte-greffes.

Les meilleurs greffages, sur les porte-greffes ordinaires d'un an, se font en avril. Si les sujets sont vigoureux et de plusieurs années, il vaut mieux greffer en mars pour que la plaie ne soit pas noyée dans la sève qui monte en abondance en avril et peut nuire à une bonne soudure.

Se rappeler que les greffages sur place pratiqués de bonne heure doivent comporter une ligature solide à la ficelle ou au raphia trempé dans le sulfate de cuivre. Le greffage au bouchon est tout indiqué, lorsque l'opération se fait tôt et dans un sol humide. Ne pas oublier que la ligature doit être résistante, jusqu'au moment de la soudure complète.

Mettre en place les racinés porte-greffes et vérifier les vignes déchaussées pour enlever les plants malingres qu'on n'avait pas vus en automne lorsqu'on a fait les trous de remplacement.

On peut planter jusqu'au milieu d'avril.

Se hâter d'enlever les sarments coupés, avant que la vigne débourre, si l'on ne veut pas tomber pas mal de jeunes pousses.

Sauf pour les engrais azotés, terminer rapidement toutes les autres fumures.

Tailler les oliviers.

Dans notre région, les amandiers qui avaient fleuri en janvier ont été fortement tracassés par les pluies et les tempêtes de vent du midi. Les premières pousses se sont desséchées et les fleurs ont avorté en général.

Il y aura peu d'amandes cette année.

Marchés vinicoles et défense des vins. — Nos marchés vinicoles continuent à être très calmes pour les affaires. Jusqu'à maintenant, les viticulteurs ont fréquenté les marchés de nos grandes villes ; mais c'était plutôt pour causer de la mévente et des remèdes possibles à y apporter et parce que le travail de la campagne était arrêté.

Si le temps sec continue, nos viticulteurs préféreront rester dans leurs vignes pour activer les travaux en cours que d'aller perdre une journée à la ville le jour du marché.

On dit souvent : « Le vent du Nord est le meilleur sulfateur. » Si la surface de la terre continue à rester sèche, peut-être les attaques de Mildiou que nous redoutions ne se produiront pas. Au contraire, si l'humidité atmosphérique revient, il faudra prévenir les attaques en traitant préventivement et assez souvent.

Il se fait toujours quelques achats de vins dans des prix fort différents à cause de la qualité.

Pour les beaux vins de 11° de coteaux, on est arrivé à 120 fr., alors qu'on a payé des vins bien ordinaires dont les propriétaires ne sont pas certains de leur conservation de 60 à 75 fr. en faibles degrés, 8° et 9°.

Dans le port de Sète, les affaires sont très calmes et il n'arrive presque pas de vins d'Espagne. Les vins d'Algérie qui arrivent en très petite quantité se paient de 9 à 10 fr. le degré, quai Sète, dans les fûts des acheteurs.

Le prix de location des wagons-réservoirs s'est élevé de 0,25 environ et se paie de 1,50 à 2 fr. par hecto-voyage.

Ce relèvement, peu sensible il est vrai, prouve tout de même qu'il y a moins de chômage de ces wagons.

Les grandes manifestations semblent s'être calmées. La C. G. V., stimulée par quelques coups de boutoir des nouveaux groupements constitués, fait un peu plus d'action et s'attache en ce moment à créer un courant contre la concurrence de l'Algérie. Quelques membres, plus sympathique que l'autres

aux viticulteurs de nos régions, vont faire des conférences dans les villages sur la situation privilégiée de l'Algérie.

Les journaux locaux et régionaux sont aussi moins encombrés d'écrits de soi-disant médecins de la crise. En revanche, ils parlent tous de reboisements à cause des dernières inondations. Ce sera un feu de paille et nous continuerons à voir dans notre région de vastes terrains, comprenant des centaines d'hectares à sol fertile, qui resteront dénudés et brûlants l'été.

Le seul moyen pratique du reboisement est la main-mise de l'Etat sur tous les terrains restés incultes depuis trente ans et leur boisement par lui.

Si les grandes manifestations se sont calmées, certains parlementaires continuent à encombrer les colonnes des journaux et de quelques-uns en particulier. Ils se font des éloges à eux-mêmes, s'en font adresser par leurs secrétaires qui signent par des initiales ou des pseudonymes. Ils vantent les lois votées. La dernière concernant la taxe unique sur le chiffre d'affaires n'aura aucune répercussion sur les cours. Pas plus que les fameuses réglementations de la contenance des bouteilles et des prix de vente au détail

Cette dernière tracasserie chez les débitants met ces derniers contre les viticulteurs qui devraient s'occuper, osent-ils, de vendre leur vin à un prix rémunérateur et laisser les débitants gagner leur vie pour payer les multiples taxes et impôts de l'Etat.

Nous remarquons qu'on a fini par détourner l'attention des viticulteurs des seules choses que l'Etat aurait pu accorder facilement ;

1° Droits de douane sur les vins importés en France ;

2° Suppression des taxes de l'Etat sur les transports ;

3° Abaissement à 5 fr. des droits de circulation.

Un peu moins de battage, Messieurs les parlementaires (certains) et concentrez vos efforts sur les trois points ci-dessus. — E. F.

La taxe unique sur les vins. — Le projet de loi relatif à la taxe unique sur les vins, dont nous avions entretenu nos lecteurs, vient d'être adopté par la Chambre des députés. Nous donnerons, dans notre prochain numéro, l'essentiel du texte adopté, actuellement pendant devant le Sénat, avec les commentaires qui s'imposent.

Dès maintenant, félicitons-nous que cette mesure qui tend à soulager le commerce, et qui est une contre-partie des avantages que le législateur a voulu donner aux producteurs, soit en bonne voie de réalisation. — H. A.

Nécrologie. — Comte Jean Chandon-Moët. — M. Jean Chandon-Moët, maire de la ville d'Epernay et chef de l'illustre maison Moët et Chandon, est malheureusement décédé le 15 février.

Notre *Revue*, dont il était un ami, s'associe aux sentiments exprimés par M. G. Chappaz dans la note nécrologique suivante :

« C'est avec une peine profonde que nous avons appris, dans la matinée du 15 février, la mort de M. Jean Chandon-Moët emporté, à 60 ans, par un mal implacable qui l'affaiblissait depuis quelque temps.

« Nous suivions avec anxiété les évolutions de sa santé gravement compromise. Mais nous ne pouvions songer à une fin prochaine qui devait nous priver de ce Président à l'humeur égale, auquel nous donnions de tout notre cœur, au Comité de Propagande des Vins de Champagne, une collaboration affectueuse, et auprès de qui nous trouvions toujours la solution apaisante des problèmes les plus difficiles.

« C'est un deuil douloureux pour toute une population, qui sent la place que tenait cet homme de bien dans la vie sparnacienne et dans la vie champenoise.

« La presse locale, avec une belle unanimité, a rappelé, en annonçant sa mort, le dévouement du maire d'Epernay, élu conseiller municipal, malgré toutes les luttes de partis, depuis le 5 mai 1912, avec un nombre de voix imposant. Les nombreuses sociétés locales que présidait M. Chandon avec le sou-

ci d'y jouer un rôle actif, toutes les œuvres sociales qu'il soutenait et auxquelles il apportait sa collaboration effective, sont autant de témoins du rôle immense qu'il jouait dans la région où sa vie s'écoula toujours droite et pure.

« Au Comité de Propagande des Vins de Champagne, sa bonne humeur entretenait une aimable courtoisie dans les discussions entre représentants des viticulteurs et des négociants. Sous sa présidence, le Syndicat des Négociants en Vins de Champagne de la région d'Epernay réalisa sa caisse de compensation pour le sursalaire familial. A la Société d'Horticulture d'Epernay, il continuait avec sa bonne grâce souriante les traditions de sa famille et cette société est actuellement une des plus importantes de France.

« A l'établissement de viticulture du Fort Chabrol, il avait continué l'œuvre de son frère aîné, veillant à y entretenir des études précieuses pour la reconstitution du vignoble champenois. A Hautvillers, il entourait d'une pieuse attention le sanctuaire où Dom Pérignon apprit jadis à emprisonner élégamment la mousse dans nos vins exquis. Dans ces deux sites, on le trouvait toujours prêt à recevoir lui-même les Français ou les étrangers visitant la Champagne. Il y improvisait des réceptions cordiales dont il avait le secret, laissant les visiteurs sous le charme. Nous l'avons vu bien souvent aussi entouré de délégations dans la grande salle de la Maison Moët et Chandon, où la statue de Dom Pérignon, dont il aimait à évoquer la mémoire, semblait approuver ses allocutions toujours spirituelles et pleines de sentiment. Combien de fois avons-nous constaté la sympathie qu'il savait inspirer en quelques instants à ceux qui l'approchaient pour la première fois. C'est qu'il avait des gestes simples qui séduisaient. Il les faisait naturellement, avec la tranquille assurance des belles âmes, dont la vie privée comme la vie publique s'inspirent d'une conscience nette.

« M. Jean Chandon était un de ces hommes rares devant lequel peuvent s'engager courtoisement toutes les discussions. Il s'élevait au-dessus des mesquines divisions des humains, les traitant avec la même douceur, quel que fût leur rang social, et s'attachant souvent à aider les humbles.

« La foule qui se pressait le jeudi 20 février pour saluer son cercueil, exposé à l'Hôtel de Ville d'Epernay, donnait bien l'image de l'union de toutes les classes, de tous les partis, de toutes les croyances communiant dans un deuil général. Lorsque le cortège quitta l'église, toute une population recueillie, où se confondaient les vignerons, les cavistes, les citadins et les ruraux, se mit à suivre silencieusement dans un élan spontané. Ce fut un dernier et grandiose hommage que méritait l'homme de bien dont la Champagne conservera pieusement le souvenir. »

Notre *Revue* exprime à la famille de M. Jean Chandon, à M. Bertrand Chandon et à M. G. de Maigret en particulier, ses bien vives condoléances pour cette très grande perte qui prive la Champagne et leur Maison d'un homme au grand cœur, dont la douce autorité, l'affabilité, la courtoisie parfaite inspiraient à tous une respectueuse estime. — P. M.

La loi sur les vins et le Syndicat des exportateurs de vins espagnols. — Le Syndicat des exportateurs des vins et l'Association des entrepositaires de Barcelone, Tarragone, Reus et Villafranco del Panades, représentant l'ensemble des exportateurs de la Catalogne, se plaignent, auprès des autorités compétentes espagnoles, que la loi du 1er janvier dernier, ait porté le coup fatal au commerce d'exportation des vins espagnols en France. L'accord de 1927 leur paraît manifestement violé.

En conséquence, les intéressés demandent que des mesures de représailles sévères soient prises à l'égard des articles français importés en Espagne et que le gouvernement français soit mis dans l'obligation d'exécuter, à la lettre, l'accord susvisé ou que l'Espagne dénonce un traité devenu désormais inapplicable. — H. I.